

Fettuccine mit Trüffelöl

Austernpilzen und Baby-Kräuterseitlingen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3.949 kj/944 kcal • Tag 2 kochen

9



Natürlicher
Geschmack

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



Hartkäse geraspelt



Pankomehl



Baby-Kräuterseitlinge



Halbrahm



Trüffelöl

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 grossen Topf mit Deckel, 1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Fettuccine 1)	1 x 250 g	2 x 250 g
Austernpilze	1 x 100 g	1 x 200 g
Petersilie	1 x 10 g**	1 x 10 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Hartkäse geraspelt 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Pankomehl 1)	1 x 30 g	1 x 50 g
Baby-Kräuterseitlinge	1 x 150 g	2 x 150 g
Halbrahm 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Trüffelöl	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Öl*, Gemüsebouillon*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut, im Haus zu haben.

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	936 kJ/224 kcal	3.949 kJ/944 kcal
Fett	10.42 g	43.99 g
- davon ges. Fettsäuren	1.01 g	4.27 g
Kohlenhydrate	25.80 g	108.86 g
- davon Zucker	1.17 g	4.92 g
Eiweiss	6.42 g	27.09 g
Salz	0.239 g	1.009 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene : **1)** Glutenhaltiges Getreide **5)** Milch.



Pasta kochen

In einen grossen Topf reichlich **heisses Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen, **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest, je nach Vorliebe, garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

In einem hohen Rührgefäss 50 ml **[100 ml] Wasser*** mit der **Gemüsebouillon*** verrühren.



Pilze schneiden

Austernpilze in ca. 1 cm breite Streifen zupfen. **Kräuterseitlinge** je nach Grösse vierteln, oder halbieren.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Petersilie abzupfen und fein hacken.



Für die Brösel

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** langsam erhitzen.

Pankomehl, die Hälfte der **gehackten Petersilie** und eine Prise **Salz*** dazugeben und alles zusammen ca. 3 Min. anrösten, bis die **Brösel** leicht gebräunt sind. Fertige **Brösel** aus der Bratpfanne nehmen und in eine kleine Schüssel füllen. Bratpfanne auswaschen.



Pilze braten

In derselben grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen. **Pilze** kurz umrühren, **gehackten Knoblauch** hinzugeben und weitere 2 Min. anschwitzen. Mit **Halbrahm** ablöschen, **vorbereitete Gemüsebouillon** hineinrühren und alles 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pasta zubereiten

Pasta nach der Garzeit in ein Sieb abgiessen und mit in die Bratpfanne geben. Zusammen mit der **restlichen Petersilie** und **geriebenem Hartkäse** unter die **Pilze** rühren.



Anrichten

Pasta auf Tellern verteilen. Mit **angebratenen Pilzen** und **geraspeltem Hartkäse** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüberträufeln.

Tipp: *Trüffelöl hat ein besonderen Geschmack. Falls du diese Zutat noch nicht kennst, probiere sie lieber erst einmal aus.*

En Guete!

Fettuccine with truffle oil, oyster mushrooms and baby trumpet mushrooms

Vegetarian 25 – 35 minutes • 3.949 kj/944 kcal

9



Fettuccine



Oyster mushrooms



Parsley



Garlic cloves



Hard cheese, grated



Panko breadcrumbs



Baby trumpet
mushrooms



Single cream



Truffle oil

Good to have at hand

Pepper*, salt*, oil*, vegetable stock*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Heat up plenty of water in the kettle.

What you need

1 large pot with lid, 1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 sieve and 1 small bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Fettuccine 1)	1 x 250 g	2 x 250 g
Oyster mushrooms	1 x 100 g	1 x 200 g
Parsley	1 x 10 g **	1 x 10 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
Hard cheese, grated 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Panko breadcrumbs 1)	1 x 30 g	1 x 50 g
Baby trumpet mushrooms	1 x 150 g	2 x 150 g
Single cream 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Truffle oil	1 x 8 ml	2 x 8 ml

Oil*, vegetable stock* Amounts specified in text

Salt*, pepper* According to taste

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	936 kJ/224 kcal	3.949 kJ/944 kcal
Fat	10.42 g	43.99 g
- incl. saturated fats	1.01 g	4.27 g
Carbohydrate	25.80 g	108.86 g
- incl. sugar	1.17 g	4.92 g
Protein	6.42 g	27.09 g
Salt	0.239 g	1.009 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 1) Cereals containing gluten 5) Milk.



Cook pasta

Pour plenty of **hot water*** into a large pot, add **salt*** and bring to the boil, then cook **fettuccine** for approx. 12 min. until al dente, according to preference. In the meantime, proceed with the recipe.

In a tall mixing bowl, mix 50 ml [**100 ml**] **water*** with the **vegetable stock***.



Chop mushrooms

Pluck **oyster mushrooms** into strips approx. 1 cm wide. Halve or quarter the **trumpet mushrooms** depending on their size.

Peel and finely chop the **garlic**. **parsley** leaves and chop finely.



For the breadcrumbs

Heat 1 tbsp. [**2 tbsp.**] **oil*** slowly in a large frying pan.

Add **Panko breadcrumbs**, half of the **chopped parsley** and a pinch of **salt***, and fry everything together for approx. 3 min. until the **breadcrumbs** are lightly browned. Remove finished **breadcrumbs** from the frying pan and put them in a small bowl. Wipe out frying pan.



Fry mushrooms

Heat 1 tbsp. [**2 tbsp.**] **oil*** in the same large frying pan. Add **mushrooms** and fry on high heat for 3-4 min. until they start turning brown. Stir **mushrooms** briefly, add **chopped garlic** and sauté for 2 min. more. Deglaze with **single cream**, stir in **prepared vegetable stock**, and simmer everything for 1-2 min. Season with **salt*** and **pepper***.



Prepare pasta

Drain the cooked **pasta** in a sieve and add to the frying pan. Stir together with the **mushrooms**, the **rest of the parsley** and the **grated hard cheese**.



Serve

Apportion **pasta** onto plates. Top with **fried mushrooms** and **grated hard cheese**, sprinkle with **breadcrumbs**, and drizzle truffle oil on top according to taste.

Tip: Truffle oil has a special taste. If you don't know this ingredient yet, it's better to try it first.

Bon appetit!

Fettuccine à l'huile de truffe

pleurotes et petites pleurotes du panicaut aux fines herbes

Végétarien 25 – 35 minutes • 3.949 kj/944 kcal

9



Natürlicher
Geschmack

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Fettuccine



Pleurotes



Persil



Gousse d'ail



Fromage à pâte dure



Panko



Pleurotes du panicaut



Crème demi-écrémée



Huile de truffe

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole avec couvercle, 1 grande poêle, 1 bol mélangeur haut, 1 passoire et 1 bol.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Fettuccine 1)	1 x 250 g	2 x 250 g
Pleurotes	1 x 100 g	1 x 200 g
Persil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Fromage à pâte dure râpé 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Panko 1)	1 x 30 g	1 x 50 g
Pleurotes du panicaut	1 x 150 g	2 x 150 g
Crème demi-écrémée 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Huile de truffe	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Huile*, bouillon de légumes*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi

**Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	936 kJ/224 kcal	3.949 kJ/944 kcal
Lipides	10.42 g	43.99 g
- dont acides gras saturés	1.01 g	4.27 g
Glucides	25.80 g	108.86 g
- dont sucre	1.17 g	4.92 g
Protéines	6.42 g	27.09 g
Sel	0.239 g	1.009 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **1)** céréale contenant du gluten **5)** lait.



Faire cuire les pâtes

Verser une grande quantité d'**eau chaude** dans une grande casserole, **saler*** et porter à ébullition. Faire cuire les **fettuccine** env. 12 min. jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Continuer pendant ce temps la recette.

Dans un bol mélangeur, mélanger 50 ml [100 ml] d'**eau*** et le **bouillon de légumes***.



Couper les champignons

Détacher des bandes de **pleurote** d'environ 1 cm de large. Couper en quatre ou en deux les **pleurotes** du panicaut selon leur taille.

Peler et hacher finement l'**ail**.

Arracher et hacher finement les **feuilles de persil**.



Pour la chapelure

Dans une grande poêle, chauffer lentement 1 cs [2 cs] d'**huile***.

Ajouter le **panko**, la moitié du **persil haché** et une pincée de **sel***, puis faire revenir env. 3 min. jusqu'à ce que la chapelure soit légèrement dorée. Retirer la **chapelure** de la poêle et verser dans un bol. Essuyer la poêle.



Faire revenir les champignons

Dans la même grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile***. Ajouter les **champignons** et faire revenir à feu vif 3 à 4 min. jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Remuer brièvement les **champignons**, ajouter l'**ail** haché et faire suer encore 2 minutes. Déglacer avec la **crème demi-écrémée**, incorporer le **bouillon de légumes** préparé et laisser mijoter 1 à 2 min. Assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.



Préparer les pâtes

Une fois cuites, égoutter les **pâtes** dans une passoire et les mettre dans la poêle. Mélanger aux **champignons** avec le **reste du persil** et le **fromage râpé**.



Dresser

Répartir les **pâtes** dans les assiettes. Garnir des **champignons poêlés** et du **fromage râpé**, parsemer de **chapelure** et arroser d'**huile de truffe**.

Astuce : l'**huile de truffe** a un goût particulier. Si vous ne connaissez pas encore cet ingrédient, goûtez-le d'abord.

Bon appétit !