

Fettuccine mit Trüffelöl

Austernpilzen und Baby-Kräuterseitlingen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3.594 kj/859 kcal • Tag 2 kochen

3



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Pankomehl



Baby-Kräuterseitlinge



Halbrahm



Trüffelöl



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

Gut, im Haus zu haben

Gemüsebouillonpulver*, Pfeffer*, Salz*, Öl*, Wasser*

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 270 g	1 x 500 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
geriebener Hartkäse 2) 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 250 ml	2 x 250 ml
Trüffelöl	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Gemüsebouillonpulver*, Ö*, Wasser* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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	874 kJ/209 kcal	3.594 kJ/859 kcal
Fett	7.73 g	31.79 g
– davon ges. Fettsäuren	2.91 g	11.94 g
Kohlenhydrate	27.29 g	112.15 g
– davon Zucker	1.73 g	7.11 g
Eiweiss	7.07 g	29.06 g
Salz	0.427 g	1.753 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **5)** Milch oder Milderzeugnisse (einschliesslich Laktose).

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



1 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 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** verrühren.



2 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.



3 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.



4 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.

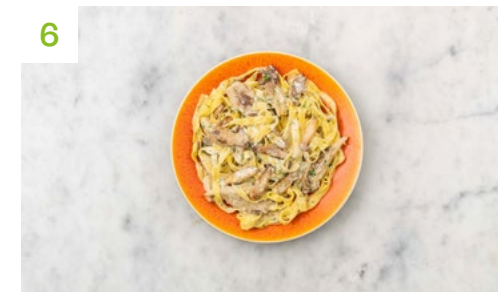
Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 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.



6 Anrichten

Pasta auf Tellern verteilen.

Mit angebratenen **Pilzen** und geraspeltetem **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!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Fettuccine with truffle oil, oyster mushrooms and baby trumpet mushrooms

Vegetarian 25-35 minutes • 3.594 kj/859 kcal • Cook on day 2

3



Fettuccine



Oyster mushrooms



Parsley



Clove of garlic



Grated hard cheese



Panko breadcrumbs



Baby trumpet mushrooms



Single cream



Truffle oil



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

Good to have at hand

Vegetable stock powder*, pepper*, salt*, oil*, water*

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 270 g	1 x 500 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
Grated hard cheese 2) 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 250 ml	2 x 250 ml
Truffle oil	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Vegetable stock powder*, oil*, water*	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	874 kJ/209 kcal	3.594 kJ/859 kcal
Fat	7.73 g	31.79 g
- incl. saturated fats	2.91 g	11.94 g
Carbohydrate	27.29 g	112.15 g
- incl. sugar	1.73 g	7.11 g
Protein	7.07 g	29.06 g
Salt	0.427 g	1.753 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 (wheat) or products thereof
2) Eggs or egg products **3)** Celery or celery products **5)** Milk or milk products (including lactose).

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



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 4 g [8 g] vegetable stock powder*.



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 the prepared vegetable stock and simmer everything for 1-2 min.

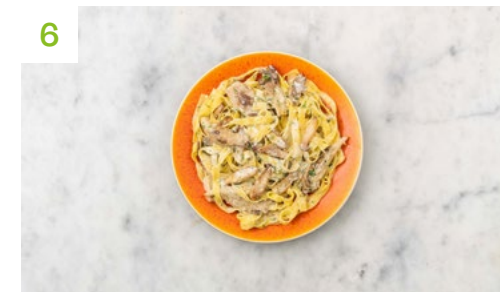
Season with salt* and pepper*.



Prepare pasta

Drain the cooked pasta in a sieve and add to the frying pan.

Stir in 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!

You love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Fettuccine à l'huile de truffe

pleurotes et petites pleurotes du panicaut aux fines herbes

Végétarien 25 - 35 minutes - 3.594 kj/859 kcal • Cuisiner au 2e jour

3



Fettuccine



Pleurotes



Persil



Gousse d'ail



Fromage râpé



Panko



Pleurotes du panicaut



Crème demi-écrémée



Huile de truffe



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Bouillon de légumes en poudre*, poivre*, sel*,
huile*, eau*.

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 270 g	1 x 500 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 râpé 2) 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 250 ml	2 x 250 ml
Huile de truffe	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Bouillon de légumes en poudre*, huile*, eau*.	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir 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	874 kJ/209 kcal	3.594 kJ/859 kcal
Lipides	7.73 g	31.79 g
- dont acides gras saturés	2.91 g	11.94 g
Glucides	27.29 g	112.15 g
- dont sucre	1.73 g	7.11 g
Protéines	7.07 g	29.06 g
Sel	0.427 g	1.753 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) céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **2)** oeufs ou produits à base d'oeufs **3)** céleri ou produits à base de céleri **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose)

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



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 4 g [8 g] de 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

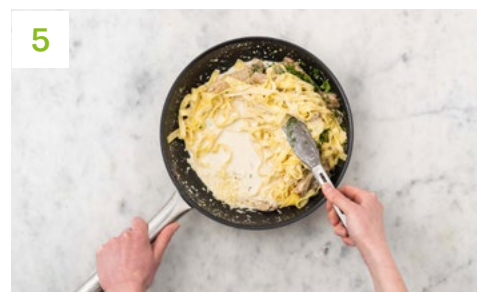
Dans la même grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*.

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.

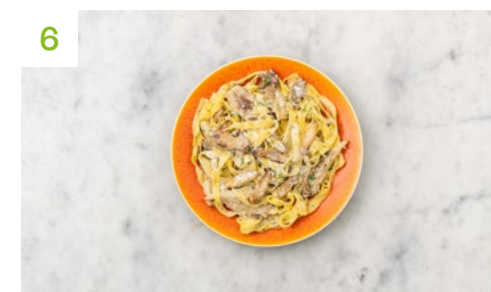
Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



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 !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

