

Fettuccine mit Trüffelöl

Austernpilzen und Baby-Kräuterseitlingen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 4.085 kj/976 kcal • Tag 3 kochen

3



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Panko-Mehl



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 15)	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 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Panko-Mehl 15)	1 x 30 g	1 x 50 g
Baby-Kräuterseitlinge	1 x 150 g	2 x 150 g
Halbrahm 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Trüffelöl	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Gemüsebouillonpulver*, Öl*, 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	890 kJ/213 kcal	4.085 kJ/976 kcal
Fett	9.61 g	44.13 g
- davon ges. Fettsäuren	0.96 g	4.42 g
Kohlenhydrate	24.71 g	113.42 g
- davon Zucker	1.14 g	5.22 g
Eiweiss	6.58 g	30.20 g
Salz	0.180 g	0.828 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 : 7) Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen.

(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.

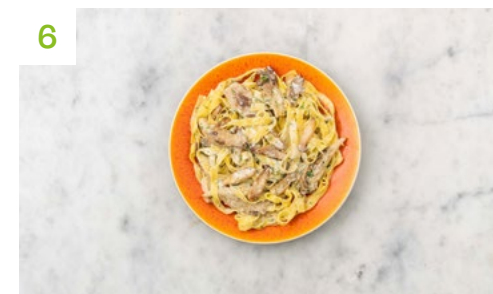
Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



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 **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.*

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 • 4.085 kj/976 kcal • Cook on day 3

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.

Boil 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 15)	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	1 x 20 g	1 x 40 g
7) 8) Panko breadcrumbs 15)	1 x 30 g	1 x 50 g
Baby king oyster mushrooms	1 x 150 g	2 x 150 g
Single cream 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Truffle oil	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Vegetable stock powder*, oil*, water* Salt*, pepper*	Amounts specified in text 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. 1.000 g)
Calories	890 kJ/213 kcal	4.085 kJ/976 kcal
Fat	9.61 g	44.13 g
- incl. saturated fats	0.96 g	4.42 g
Carbohydrate	24.71 g	113.42 g
- incl. sugar	1.14 g	5.22 g
Protein	6.58 g	30.20 g
Salt	0.180 g	0.828 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: 7) Milk (including lactose) 8) Eggs 15) Wheat.

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



Cook the pasta

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

Meanwhile, proceed with the recipe.

In a tall mixing bowl, mix 50 ml [100 ml] water* with 4 g [8 g] vegetable stock powder*.



Chop the mushrooms

Tear the oyster mushrooms into strips approx. 1 cm wide.

Halve or quarter the trumpet mushrooms depending on their size.

Peel and finely chop the garlic.

Pick the leaves from the parsley and chop finely.



For the breadcrumbs

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

Add the 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 the finished breadcrumbs from the frying pan and put them in a small bowl. Wipe out the frying pan.



Fry the mushrooms

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same large frying pan.

Add the mushrooms and fry on high heat for 3-4 min. until they start to brown.

Stir the mushrooms briefly, add the 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 the pasta

Once cooked, drain the 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

Divide the pasta between plates.

Top with the fried mushrooms and grated hard cheese, sprinkle with the breadcrumbs and drizzle with the truffle oil according to taste.

Tip: Truffle oil has a particular taste. If you are not yet familiar with this ingredient, it's better to try it first.

Bon appetit!

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 • 4.085 kj/976 kcal • Cuisiner au 3e jour

3



Fettuccine



Pleurotes



Persil



Gousse d'ail



Fromage à pâte dure râpé



Panko



Pleurotes du panicaut



Crème demi-écrémée



Huile de truffe



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

Ingrédients 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 15)	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 à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Panko 15)	1 x 30 g	1 x 50 g
Pleurotes du panicaut	1 x 150 g	2 x 150 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
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. 1000 g)
Valeur calorique	890 kJ/213 kcal	4.085 kJ/976 kcal
Lipides	9.61 g	44.13 g
- dont acides gras saturés	0.96 g	4.42 g
Glucides	24.71 g	113.42 g
- dont sucre	1.14 g	5.22 g
Protéines	6.58 g	30.20 g
Sel	0.180 g	0.828 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 : 7) lait (y compris le lactose) 8) œufs 15) blé.

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



1 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.

Pendant ce temps, continuer la recette.

Dans un bol mélangeur, mélanger 50 ml [100 ml] d'eau* et 4 g [8 g] de bouillon de légumes.



2 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.



3 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.



4 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.

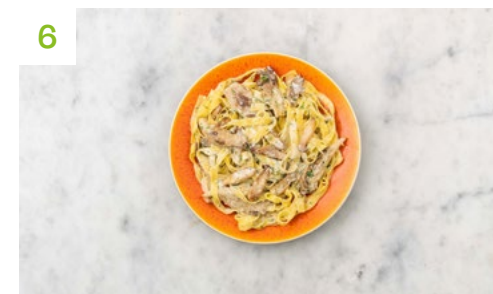
Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



5 Préparer les pâtes

Une fois cuites, égoutter les pâtes dans une passoire et les mettre dans la poêle.

Mélanger avec les champignons, le reste du persil et le fromage râpé.



6 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 !

