

# Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm dazu Porree und Hartkäse

Family 20 – 30 Minuten • 830 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Bacon (Streifen)



Kochsahne



braune Champignons



Porree



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 großer Topf, Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung <b>7)</b> <b>8)</b> <b>15)</b>	300 g	450 g	600 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7)</b> <b>8)</b>	20 g	40 g	40 g

\*\*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.)

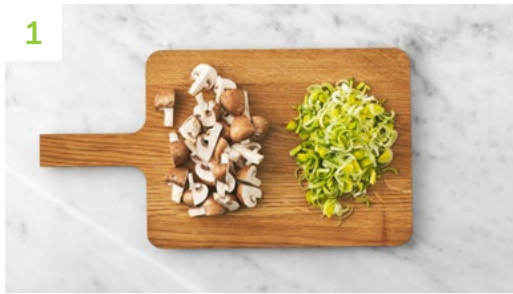
	100 g	Portion (ca. 470 g)
Brennwert	743 kJ/178 kcal	3474 kJ/830 kcal
Fett	9,2 g	43,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	16,5 g
Kohlenhydrate	16,5 g	77,1 g
– davon Zucker	1,8 g	8,4 g
Eiweiß	6,7 g	31,2 g
Salz	0,51 g	2,39 g

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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



## 1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Champignons** halbieren oder vierteln.

**Basilikumblätter** fein hacken.



## 2 Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Fiorelli** zugeben und 5 – 6 Min. garen.



## 3 Gemüse braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Bacon**, **Porree** und **Pilze** darin ca. 2 Min. anbraten.



## 4 Soße einköcheln

**Gemüse** mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen.

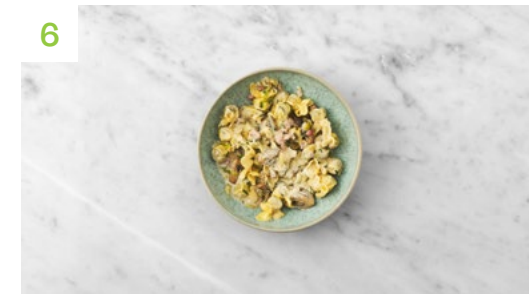
**Basilikumpaste** zugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt und das **Gemüse** weich ist.



## 5 Pasta vollenden

**Fiorelli** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und in der Pfanne vorsichtig mit dem **Gemüse** vermengen.

**Gehacktes Basilikum** unterheben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Pilzfiorelli** auf tiefe Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

