

# Fettuccine mit Trüffelöl und Haselnuss-Kräuter-Topping Austernpilzen und Baby-Kräuterseitlingen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 878 kcal • Tag 3 kochen

17



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie glatt



Zitronenthymian



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Trüffelöl



Haselnüsse



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne,  
1 hohes Rührgefäß, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fettuccine <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
Petersilie glatt/ Zitronenthymian	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühe <b>10)</b>	6 g	8 g	12 g
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Trüffelöl	8 ml	12 ml**	16 ml
Haselnüsse <b>23)</b>	10 g	20 g	20 g
Öl*, Wasser*	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. 410 g)
Brennwert	896 kJ/214 kcal	3672 kJ/878 kcal
Fett	8,86 g	36,33 g
– davon ges. Fettsäuren	3,44 g	14,11 g
Kohlenhydrate	25,49 g	104,52 g
– davon Zucker	2,08 g	8,51 g
Eiweiß	7,60 g	31,14 g
Salz	0,571 g	2,341 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 10) Sellerie 15) Weizen 23) Haselnüsse

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

**Ursprungsländer:** ES: Spanien



## 1 Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen großen Topf mit dem heißen **Wasser\*** füllen, das **Wasser salzen\*** und zum Kochen bringen.

**Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest, je nach Vorliebe, garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

In einem hohen Rührgefäß 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\*** mit dem **Gemüsebrühpulver** verrühren.



## 2 Pilze schneiden

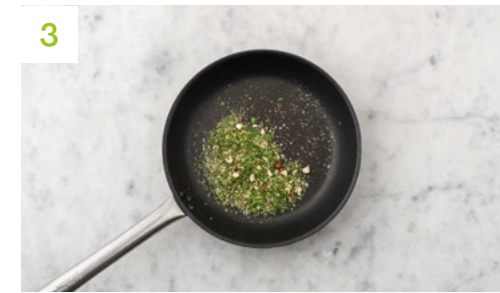
**Austernpilze** in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

**Kräuterseitlinge** je nach Größe vierteln oder halbieren.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Haselnüsse** hacken.

Blätter von **Petersilie** und **Zitronenthymian** abzupfen, getrennt voneinander und fein hacken.



## 3 Für die Nüsse

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Haselnüsse** mit der Hälfte der gehackten **Petersilie** und eine Prise **Salz\*** ca. 3 Min. anrösten. Fertige **Nüsse** aus der Pfanne nehmen und in eine kleine Schüssel füllen. Pfanne auswischen.



## 4 Pilze braten

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

**Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen.

**Pilze** kurz umrühren, gehackten **Knoblauch** und **Zitronenthymian** hinzugeben und weitere 2 Min. anschwitzen.

Mit **Sahne** ablöschen, vorbereitete **Gemüsebrühe** hineinrühren und alles 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 Pasta zubereiten

**Pasta** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dann mit in die Pfanne geben.

Zusammen mit der restlichen **Petersilie** und geriebenem **Hartkäse** unter die **Pilze** rühren.



## 6 Anrichten

**Pasta** auf Tellern verteilen, mit **Haselnuss-Petersilie-Mix** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüber träufeln.

**Tipp:** *Trüffelöl hat einen besonderen Geschmack. Falls Du diese Zutat noch nicht kennst, probiere sie lieber erst einmal aus und wenn es nicht Euer Geschmack ist, könnt ihr stattdessen 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Olivenöl\* darüber träufeln.*

**Guten Appetit!**

## Kräuterseitlinge

*Kräuterseitlinge tragen einen weißen Flaum am Stielende. Er entsteht natürlich und ist unbedenklich.*