Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm

dazu Zucchini und Hartkäse

Family Thermomix kocht • 818 kcal • Tag 5 kochen

1

Fiorelli mit Pilzfüllung

Bacon (Streifen)

Zucchini

Kochsahne

Basilikum

Basilikumpaste

Hartkäse geraspelt

Natürlicher Geschmack

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

thermomix

15 [15 | 20] Min.

25 [25 | 30] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung **7) 8) 15)**	300 g	450 g	600 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Zucchini **NL** | **ES** | **MA**	1	2	2
Kochsahne **7)**	150 g	225 g**	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Hartkäse geraspelt **7) 8)**	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. 430 g)
Brennwert	801 kJ/191 kcal	3423 kJ/818 kcal
Fett	10,06 g	43,02 g
– davon ges. Fettsäuren	3,85 g	16,46 g
Kohlenhydrate	17,78 g	76,03 g
– davon Zucker	1,69 g	7,22 g
Eiweiß	6,83 g	29,20 g
Salz	0,557 g	2,380 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: NL: Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko

2023-W02

1

Zu Beginn

Basilikum mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 1 cm dicke Halbmonde schneiden.

2

Für die Soße

10 g [**15 g** | **15 g**] **Öl*** und **Baconstreifen** zugeben und **4 Min./Varoma/ /Stufe 1** dünsten.

Zucchini zugeben und **4 Min./100 °C/ /Stufe 1** dünsten.

3

Soße kochen

Sahne, **Basilikumpaste**, 50 g [**75 g** |**100 g**] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Min./95 °C/ /Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.

4

Pasta kochen

Reichlich **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen. **Fiorelli** ins kochende **Wasser** geben und 5 – 6 Min. garen. Anschließend durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

5

Pasta vollenden

Basilikumsoße aus dem Mixtopf und zerkleinertes **Basilikum** in den Topf zu den **Fiorelli** geben, alles gut vermischen 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