SCHNELLE FETTUCCINE MIT TRÜFFELÖL

Pilzen, Hartkäse und Petersilie

HELLO TRÜFFELÖL

Trüffelöl ist dank seines feinen Geschmacks bei Feinschmeckern der ganzen Welt ein gern gesehenes Präsent.

- Fettuccine
- Austernpilze
- Petersilie
- Knoblauchzehe
- geriebener Hartkäse
- Trüffelöl
- Baby-Kräuterseitlinge
- Kochsahne
- Pankomehl
- Gemüsebrühe
- geraspelter Hartkäse

20 [25 | 25] Min.

30 [30 | 30] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Pilze** und **Kräuter** ab und tupfe beides mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Pfanne** und **2 kleine Schüsseln**.

1 PILZE VORBEREITEN

Austernpilze in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

Kräuterseitlinge je nach Größe vierteln oder halbieren.

Knoblauch abziehen.

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

2 PASTA KOCHEN

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser geben, **salzen*** und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Fettuccine darin ca. 12 Min. bissfest garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

3 FÜR DIE BRÖSEL

Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** langsam erhitzen. **Pankomehl**, 1 Prise **Salz*** und die Hälfte der zerkleinerten **Petersilie** zugeben. **Brösel** ca. 3 Min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind, und danach in eine kleine Schüssel umfüllen. Pfanne auswischen. Restliche **Petersilie** in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.

4 KOCHEN & BRATEN

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Sahne**, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Min./98 °C/Stufe 1** köcheln lassen.

Währenddessen in der großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen. **Pilze** wenden, Hitze reduzieren und **Pilze** auf der gebratenen Seite **salzen***.

5 FAST FERTIG

Pasta nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. **Pasta** in die Pfanne zugeben. Restliche **Petersilie**, geriebenen **Hartkäse** und **Sahnesoße** aus dem Mixtopf ebenfalls in die Pfanne zugeben und gut mischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.
★ ***TIPP:*** *Falls Dir die Soße zu dickflüssig ist, gib noch etwas Kochwasser dazu.*

6 ANRICHTEN

Pasta auf Teller verteilen. Mit **geraspeltem Hartkäse** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüberträufeln.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Fettuccine 1)	250 g	375 g ◐	500 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
Baby-Kräuterseitlinge	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Pankomehl 1)	30 g	30 g	50 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml ◐	400 ml
Trüffelöl	8 ml	12ml ◐	16 ml
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Öl* für Schritt 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
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. 400 g)
Brennwert	962 kJ/230 kcal	3.964 kJ/948 kcal
Fett	10,09 g	41,58 g
– davon ges. Fettsäuren	3,90 g	16,08 g
Kohlenhydrate	27,00 g	111,23 g
– davon Zucker	2,12 g	8,72 g
Eiweiß	7,43 g	30,63 g
Salz	0,249 g	1,027 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 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

HelloFRESH