



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at



KW27 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

Cremiges Pilz-Ragout

mit Kräuter-Tagliatelle

Pilze sind nicht nur lecker, sondern sollen auch besonders gesund sein. Daher haben wir gleich drei Pilzsorten genommen und daraus eine cremige Soße kreiert. Das Beste an der Soße ist, dass sie wieder einmal super zu Nudeln passt! Wobei Klöße oder Knödel dazu auch lecker sind. Guten Appetit!



30 min.



Stufe 1



Steinpilze, getrocknet



Champignons, braun



Pifferlinge



Schalotte



Knoblauch



Thymian / Petersilie glatt



Parmesan



Schmand



Tagliatelle

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Steinpilze, getrocknet 15)	20 g	40 g
Champignons, braun	150 g	300 g
Pfifferlinge	150 g	300 g
Schalotte	1	2
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Thymian / Petersilie glatt	10 g	20 g
Parmesan 7)	40 g	80 g
Schmand 7) ⊕	75 g	150 g
Tagliatelle 1)	250 g	500 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15)
Kann Spuren von Allergen-
en enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 739 kcal
Kohlenhydrate: 90 g
Fett: 26 g, Eiweiß: 29 g
Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Gemüsebrühe, Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

kleiner Topf, Käseibe, Pfanne, großer Topf

2



1 In einem kleinen Topf **Steinpilze** in 150 ml kochendem Wasser einweichen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Anschließend überschüssige Flüssigkeit aus den Pilzen vorsichtig ausdrücken, das **Pilzwasser** aufbewahren.

2 **Champignons** putzen und in feine Scheiben schneiden. **Pfifferlinge** putzen und je nach Größe evtl. noch halbieren. **Schalotte** und **Knoblauch** abziehen und beides getrennt voneinander klein schneiden. **Thymian** und **Petersilie** waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und getrennt voneinander klein schneiden. **Parmesan** fein reiben. 150 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.

3



3 In einer Pfanne 1 EL **Butter** bei schwacher Hitze zerlassen. Sobald die Butter leicht brodelt, **Schalotte** zugeben und ca. 4 Min. glasig andünsten. **Knoblauch** und **Thymian** dazugeben und ca. 1 weitere Min. anbraten. Die Hitze etwas erhöhen, **Steinpilze** dazugeben und ca. 1 Min. mitbraten.

4



4 Die **restlichen Pilze** dazugeben und ca. 5 Min. weiterbraten, bis diese weich sind. Mit der **Gemüsebrühe** ablöschen und ca. 1 Min. einkochen lassen. **Pilzwasser** hinzugeben und ca. 15 Min. weiterköcheln lassen, bis die Soße eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat. Am Ende Hitze herunterstufen und 75 g **Schmand** einrühren, bis eine cremige Soße entstanden ist (nicht mehr zum Kochen bringen!). **Pilz-Ragout** mit etwas **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken. Warm halten.

4



5 In einem großen Topf **Tagliatelle** in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Anschließend abgießen und 1 TL **Butter** und **Petersilie** unterrühren.

6 **Kräuter-Tagliatelle** auf Tellern verteilen, **Pilz-Ragout** darauf anrichten und mit frisch geriebenem **Parmesan** bestreut genießen!