

Portobello-Pilze mit Hirtenkäsegüllung, dazu Kartoffeln in cremiger Kräuter-Sahne-Soße





HELLO PORTOBELLO-PILZE

Bei diesem Pilz handelt es sich schlicht um einen großen braunen Champignon. Mit etwa 12 cm Durchmesser eignet er sich ideal zum Befüllen.







Kartoffeln (Drillinge)





Petersilie





Majoran



Hirtenkäse



Gemüsebrühe



Speisestärke





Schalotte



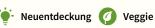
Semmelbrösel



Kürbiskerne











Unser heutiges Rezept ist ein wahrer Genussmoment! Und noch dazu einfach zuzubereiten: Die Füllung der Portobello-Pilze ist schnell vermischt und in die Riesenpilze gefüllt, den Rest erledigt Dein Ofen. Währenddessen kümmerst Du Dich um die Kartoffeln und lässt diese in einer herrlich cremigen Kräutersoße garen.

Und das Beste: Du sicherst Dir ganz nebenbei eine große Portion Ballaststoffe.

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Zum Kochen benötigst Du 1 große Schüssel, 1 großen Topf, ein Sieb, Backpapier und ein Backblech.



TKARTOFFELN KOCHEN
Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze
(200 °C Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Einen großen Topf mit reichlich kochendem Wasser* füllen, salzen* und Kartoffelscheiben für 12 – 15 Min. garen, bis sie weich sind.

Nach der Garzeit **Kartoffelscheiben** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und beiseitestellen.



FÜR DIE SOSSE

Blätter von Majoran und Salbei abzupfen und fein hacken.

In einer großen Schüssel **Sahne** mit **Speisestärke** und **Gemüsebrühe** vermischen.



2 WÄHRENDDESSEN Tomate halbieren, Strunk entfernen und Tomate in 1 cm große Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Stiele aus den Portobello-Pilzen entfernen.



Sosse Andicken
Sahnemischung zusammen mit den gehackten Kräutern zu den gegarten
Kartoffelscheiben in den großen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Soße andickt.

Alles 1 Min. weiterköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

★ TIPP: Sollte Dir die Soße zu dick sein, kannst Du sie mit einem kleinen Schluck Wasser wieder etwas verflüssigen.



PILZE FÜLLEN

Hirtenkäse mit den Händen in die große Schüssel bröseln. Semmelbrösel, Kürbiskerne, gehackte Petersilie, Tomatenund Schalottenwürfel dazugeben, gut vermengen und mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.

Pilze mit **Hirtenkäsefüllung** füllen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Zum Überbacken für 10 Min. in den Backofen geben, bis die **Füllung** leicht gebräunt ist.



ANRICHTEN

Mit Hirtenkäse gefüllte Portobello-Pilze aus dem Backofen nehmen.

Kartoffelscheiben mit **Sahnesoße** auf Teller verteilen, **Portobello-Pilze** darauf anrichten und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

2P	3P	4P
400 g	600 g	800 g
1	1 (groß)	2
1	2	2
10 g	15 g	20 g
4	6	8
150 g	225 g 🕕	300 g
25 g	38 g 💶	50 g
10 g	20 g	20 g
200 ml	300 ml 👁	400 ml
2 g 🕦	4 g	6 g 🕦
4 g	6 g	8 g
nach Geschmack		
	400 g 1 1 10 g 4 150 g 25 g 10 g 200 ml 2 g 4 g	400 g 600 g 1 1 (groß) 1 2 10 g 15 g 4 6 150 g 225 g 9 25 g 38 g 9 10 g 20 g 200 ml 300 ml 9 2 g 9 4 g 4 g 6 g

- * 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	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	426 kJ/103 kcal	2649 kJ/637 kcal
Fett	6 g	36 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	21 g
Kohlenhydrate	8 g	49 g
- davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 15) kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande

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







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | **AT** +43 (0) 720 816 005 |

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

2018 KW 25 4

