

Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

Viel Gemüse Vegetarisch Thermomix kocht • 832 kcal • Tag 3 kochen

10



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

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| | |
| frischer Kartoffelteilig | Portobello-Pilze |
| | |
| Maronen, gegart | Champignons |
| | |
| Rotkohl | grüne Kresse |
| | |
| Karotte | Zwiebel |
| | |
| Rosmarin/Thymian | Kerbel/Schnittlauch |
| | |
| Gewürzmischung „Hello Muskat“ | Kochsahne |
| | |
| Sojasaße | Frischecreme |
| | |
| Knoblauchzehe | mittelscharfer Senf |
| | |
| Tomatenmark | Semmelbrösel |

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Öl*, Balsamicoessig*, Honig*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Kartoffelteig 14)	400 g	600 g**	800 g
Portobello-Pilze	2	3	4
Maronen, gegart	200 g	200 g	400 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Rotkohl	400 g	600 g**	800 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Kochsahne 7)	75 g**	112,5 g**	150 g
Sojasoße 11) 15)	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Frischcreme 7)	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Tomatenmark	17,5 g**	26,25 g**	35 g
Semmelbrösel 15)	12,5 g**	18,75 g**	25 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. 960 g)
Brennwert	361 kJ/86 kcal	3481 kJ/832 kcal
Fett	2,6 g	25,4 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	10,4 g
Kohlenhydrate	9,8 g	94,3 g
– davon Zucker	5 g	48,3 g
Eiweiß	2,5 g	24,4 g
Salz	0,94 g	9,11 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) 9) Senf 10) Sellerie 11) Soja 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien IL: Israel EG: Ägypten



Für die Füllung

Schnittlauch und **Kerbel** in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Frischcreme**, Hälfte [**drei Viertel | gesamten**] **Semmelbrösel**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.

Zwiebel abziehen und halbieren.



Klöße garen

15 Min. vor Ende der **Rotkohl** Garzeit in einen großen Topf reichlich **Wasser*** füllen und einmal aufkochen lassen. **Klöße** vorsichtig in den Topf geben und 16 – 18 Min. gar ziehen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tipp: Damit der Kloß nicht zerfällt, sollte das Kochwasser nur sieden.

Tipp: Wenn Du keinen großen Topf hast, kannst Du die Klöße auch nacheinander garen und am Ende noch einmal im heißen Wasser erwärmen.

Nach der **Thermomix®**-Garzeit, **Rotkohl** in einen Topf umfüllen und warmhalten.

Mixtopf spülen.



Für den Rotkohl

Hälfte der **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Geraspelteln **Rotkohl** zugeben und **3 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser*** zugeben und **30 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** garen.

Tipp: Nach 30 Min. ist der Rotkohl noch etwas bissfest, wenn Du ihn weicher magst, verlängere Deine Garzeit um 5 – 10 Min.

Währenddessen fortfahren.



Für das Ragout

Knoblauch, **Thymian**, **Rosmarin**, **Karotten**, **Maronen** und restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.

15 g [15 g | 20 g] **Öl***, die Hälfte der **Portobellopilze** zugeben und **7 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Die Hälfte [**drei Viertel | ganzes**] **Tomatenmark**, **Sojasoße**, **Senf**, „Hello Muskat“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig***, 150 g [225 g | 300 g] **Wasser***, die Hälfte [**drei Viertel | ganze**] **Sahne**, **Champignonviertel** und restliche **Portobellopilze** zugeben und **12 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.



Kleinigkeiten

Thymian und **Rosmarinblätter** abzupfen.

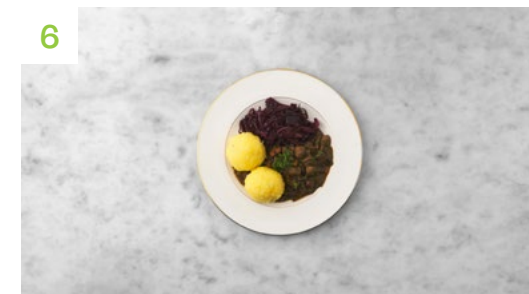
Knoblauch abziehen.

Portobello Pilze halbieren und dann quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Champignons vierteln.

Karotte längs halbieren und in grobe Stücke schneiden.

Kloßteig mit nassen Händen zu 4 [6 | 8] faustdicken **Klößen** formen. **Klöße** mit der Hand flachdrücken und gleichmäßig mit der **Kräuterfrischcreme** füllen. Danach **Klöße** um die **Füllung** herum sorgfältig verschließen. **Klöße** erstmal beiseitestellen.



Anrichten

Rotkohl mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.

Ragout mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kresse mit einer Schere abschneiden.

Pilz-Ragout auf Teller verteilen, **Klöße** daneben anrichten und beides mit **Kresse** garnieren. **Rotkohl** daneben anrichten 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>

