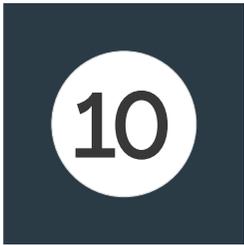


# Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

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



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

**GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
|                               |                     |
| frischer Kartoffelteilg       | Portobello-Pilze    |
|                               |                     |
| Maronen, gegart               | Champignons         |
|                               |                     |
| Rotkohl                       | grüne Kresse        |
|                               |                     |
| Karotte                       | Zwiebel             |
|                               |                     |
| Rosmarin/Thymian              | Kerbel/Schnittlauch |
|                               |                     |
| Gewürzmischung „Hello Muskat“ | Kochsahne           |
|                               |                     |
| Sojasoße                      | 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 <b>14</b> )	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 <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b> )	5 g	7,5 g**	10 g
Kochsahne <b>7</b> )	75 g**	112,5 g**	150 g
Sojasoße <b>11</b> ) <b>15</b> )	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Frischecreme <b>7</b> )	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	10 ml	10 ml	20 ml
Tomatenmark	17,5 g**	26,25 g**	35 g
Semmelbrösel <b>15</b> )	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. **Frischecreme**, 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 **Kräuterfrischecreme** 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>

