



# Portobello-Pilze mit Hirtenkäsefüllung.

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.



Portobello-Pilze



Kartoffeln (Drillinge)



Petersilie



Majoran



Salbei



Sahne



Hirtenkäse



Gemüsebrühe



Kartoffelstärke



Tomate



Schalotte



Semmelbrösel



Kürbiskerne

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

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**.



## 1 KARTOFFELN 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.



## 4 FÜR DIE SOSSE

Blätter von **Majoran** und **Salbei** abzupfen und fein hacken.

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



## 2 WÄHRENDESSEN

**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.



## 5 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.



## 3 PILZE FÜLLEN

**Hirtenkäse** mit den Händen in die große Schüssel bröseln. **Semmelbrösel**, **Kürbiskerne**, gehackte **Petersilie**, **Tomaten-** und **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.



## 6 ANRICHTEN

Mit **Hirtenkäse** gefüllte **Portobello-Pilze** aus dem Backofen nehmen.

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

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Tomate <small>NL   PL</small>	1	1	2
Schalotte <small>DE</small>	1	1	2
Petersilie/Majoran/Salbei	10 g	15 g	20 g
Portobello-Pilze	300 g	450 g	600 g
Hirtenkäse <small>5)</small>	150 g	150 g	300 g
Semmelbrösel <small>1)</small>	25 g	38 g	50 g
Kürbiskerne	10 g	10 g	20 g
Sahne <small>5)</small>	200 g	200 g	400 g
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
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	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	430 kJ/103 kcal	2669 kJ/638 kcal
Fett	6 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	8 g	49 g
- davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	1 g

## ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande, PL: Polen

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*