



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



Speisestärke



Tomate



Schalotte



Semmelbrösel



Kürbiskerne

30 [30] Min.

40 [40] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

Neuentdeckung

Unser heutiges Rezept ist ein wahrer Genussmoment! Und noch dazu einfach zuzubereiten: Die Füllung der Portobello-Pilze ist schnell zubereitet. Dann lässt Du die Kartoffeln in Deinem Thermomix® garen und die cremige Kräutersoße ohne Anbrennen rühren, während die Riesenpilze gefüllt und im Ofen gebacken werden. Und das Beste: Du sicherst Dir ganz nebenbei eine große Portion **Ballaststoffe**.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel**, ein **Backblech** und **Backpapier**.



1 FÜLLUNG ZUBEREITEN

Tomate vierteln und Strunk entfernen. **Schalotte** abziehen und halbieren. **Petersilienblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Zwiebeln** und **Tomatenstücke** zugeben, **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hirtenkäse** in jeweils 4 Teile schneiden, mit **Semmelbröseln**, **Kürbiskernen**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermengen.



4 SOSSE KOCHEN

Nach Ende der Kartoffelgarzeit Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, **Kartoffeln** in eine große Schüssel füllen und zum Warmhalten mit in den Ofen stellen. Mixtopf leeren, kalt ausspülen (**★ TIPP**) und trocknen. **Salbei-** und **Majoranblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Sahne**, **Speisestärke** und **Gemüsebrühe** in den Mixtopf geben und **5 Min./95 °C/Stufe 3** kochen.



2 KARTOFFELN GAREN

Füllung in eine kleine Schüssel umfüllen und Mixtopf spülen. Ungeschälte **Kartoffeln** längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in den Gareinsatz geben. **400 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und **23 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 FERTIGSTELLEN

Sahnesoße zu den **Kartoffeln** gießen, vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

★ TIPP: Spüle Deinen Mixtopf nach dem Garen kalt aus, dann kannst Du wie gewohnt ganz schnell zerkleinern.



3 PORTOBELLO-PILZE ZUBEREITEN

Stiele aus den **Portobello-Pilzen** entfernen und **Portobello-Pilze** mit **Tomaten-Hirtenkäse-Mischung** füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und 10 Min. vor Ende der Kartoffelgarzeit im Ofen für 10 – 15 Min. backen, bis die Füllung leicht gebräunt ist.

Währenddessen Blätter von **Majoran** und **Salbei** abzupfen.



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	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	800 g
Tomate NL	1	2
Schalotte NL	1	2
Petersilie/Majoran/Salbei	10 g	20 g
Portobello-Pilze	4	8
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g
Semmelbrösel 1) 15)	25 g	50 g
Kürbiskerne 15)	10 g	20 g
Sahne 7)	200 ml	400 ml
Speisestärke	2 g ☉	6 g ☉
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g

Salz*, Pfeffer*, Wasser*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

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).

#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!