



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 [30|30] Min.

40 [40|40] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Unser heutiges Rezept ist ein wahrer Genussmoment! Und noch dazu einfach zuzubereiten: Die Füllung der Portobello-Pilze ist schnell im Thermomix® gezaubert und in die Riesenpilze gefüllt, den Rest erledigt Dein Ofen. Währenddessen kümmerst Du Dich um die Kartoffeln und die herrlich cremige Kräutersoße. Und das Beste: Du sicherst Dir ganz nebenbei eine große Portion **Ballaststoffe**. Guten Appetit!

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 grob 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, **Kartoffelscheiben** in eine große Schüssel füllen und zum Warmhalten mit in den Ofen stellen. Mixtopf leeren, kalt ausspülen (siehe **★ 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.
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.



3 FÜR DIE PORTOBELLO-PILZE

Stiele aus den **Portobello-Pilzen** entfernen und **Portobellopilze** mit **Tomaten-Hirtenkäse-Mischung** füllen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Min. vor Ende der **Kartoffelgarzeit** für 10 – 15 Min. im Ofen backen, bis die **Füllung** leicht gebräunt ist.
Währenddessen Blätter von **Majoran** und **Salbei** abzupfen.



6 ANRICHTEN

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

Guten Appetit!

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Portobello-Pilze	300 g	450 g	600 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Petersilie/Majoran/Salbei	10 g	15 g	20 g
Sahne 5)	200 g	200 g	400 g
Hirtenkäse 5)	150 g	150 g	300 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
Tomate NL PL	1	1	2
Schalotte DE	1	1	2
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
Kürbiskerne	10 g	10 g	20 g
Wasser*	400 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.
! 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. 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