



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at



KW 19 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

Gefüllte Ofen-Kartoffeln mit Champignons, karamellisierten Zwiebeln, Mozzarella und Frühlingsalat

Ofenkartoffeln sind einfach etwas wunderbares, weil sie immer lecker sind und auf hunderterlei Art variiert werden können. Wenn Du es mal nicht so eilig hast, kannst Du die Kartoffeln auch im Backofen zubereiten (in Alufolie gewickelt geht es schneller) oder in der Glut vom Grill. Guten Appetit!



40 min.



Stufe 2



Ofenkartoffeln



Braune Champignons



Knoblauch



Zwiebel



Kopfsalat



Petersilie/Schnittlauch



Radieschen



Joghurt



Mozzarella, gerieben

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Ofenkartoffeln	2	4
Braune Champignons	200 g	400 g
Knoblauch 	1/8	1/4
Zwiebel	1	2
Kopfsalat	1 Kopf	2 Köpfe
Petersilie/Schnittlauch	10 g	20 g
Radieschen	1 Bund	2 Bund
Joghurt 7)	50 g	100 g
Mozzarella, gerieben 7)	100 g	200 g

 Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 617 kcal
 Kohlenhydrate: 72 g
 Fett: 22 g, Eiweiß: 26 g
 Ballaststoffe: 13 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Butter, Olivenöl, Zucker, (Balsamico- und Weißwein-)Essig, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backblech, großer Topf, große Pfanne

2



1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ofenkartoffeln waschen und in einem großen Topf mit Salzwasser einmal aufkochen lassen, dann 20–25 weitere Min. kochen lassen.

2 **Champignons** putzen und klein schneiden. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden.

1 TL **Butter** in einer großen Pfanne erwärmen. **Champignons** zugeben und ca. 5 Min. anbraten. **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1 Min. mitbraten. **Champignons** aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

4



3 1 TL **Butter** in der Pfanne erwärmen. **Zwiebeln** mit ½ TL **Zucker** zugeben und ca. 10 Min. garen. 2 TL (Balsamico-) **Essig** hinzufügen und bis kurz vor dem Anrichten weiterschmoren.

4 Für den Salat: Die Blätter vom **Kopfsalat** ablösen, waschen und abtropfen lassen. **Petersilie** und **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln und beides klein schneiden. **Radieschen** putzen, waschen und hobeln. Für das Dressing: 1 EL **Joghurt** mit 2½ EL **Olivenöl**, 1 EL (Weißwein-) **Essig**, etwas **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** miteinander verrühren. Dressing unter den **Salat** mit den Radieschen heben und bis zum Anrichten ziehen lassen. **Kartoffeln** aufschneiden (nicht ganz durchschneiden), auf ein Backblech legen und ca. 10 Min. auf mittlerer Schiene des Ofens garen.

4



5



5 Nun **Champignons** zu den karamellisierten **Zwiebeln** geben und alles ca. 3 weitere Min. weiterbraten. **Kartoffel** nach Garzeit in der Mitte ganz durchschneiden und mit einer Gabel das Kartoffelfleisch leicht auflockern, mit etwas **Mozzarella** bestreuen, mit **Champignon-Zwiebel-Mischung** füllen und restlichen **Mozzarella** darauf verteilen. Noch einmal ca. 5 Min. in den Backofen geben.

6 Gefüllte Ofen-Kartoffeln mit Frühlingssalat auf flachen Tellern verteilen, mit etwas **Schnittlauch** und **Petersilie** bestreut genießen!