



MIT HIRTENKÄSE GEFÜLLTE PORTOBELLO-PILZE, dazu Kartoffeln in cremiger Kräuter-Sahne-Soße



HELLO PORTOBELLO-PILZE

Ein Portobello-Pilz ist im Grunde ein ziemlich groß geratener Champignon, der locker einen Durchmesser von 10 cm erreichen kann.



Kartoffel (Drillinge)



Petersilie



Portobello-Pilze



Salbei



Sahne



Majoran



Hirtenkäse



Gemüsebrühe



Speisestärke



Himbeertomate



Schalotte



Semmelbrösel



Kürbiskerne



Pinienkerne

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

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**. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, **1 große Schüssel**, ein **Backblech**, **Backpapier** und ein **Sieb**.



1 KARTOFFELN KOCHEN

Ungeschälte **Kartoffeln** längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Einen großen Topf mit ausreichend kochendem **Wasser** füllen, **salzen** und **Kartoffelscheiben** für 12 – 15 Min. garen, bis sie weich sind. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. Nach der Garzeit **Kartoffelscheiben** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und beiseitestellen.



2 WÄHRENDDESSEN

Himbeertomate 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.



3 PILZE FÜLLEN

Mit **Hirtenkäse** mit den Händen in die große Schüssel bröseln. **Semmelbrösel**, **Kürbiskerne/Pinienkerne**, 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.



4 FÜR DIE SOSSE

Blätter von **Majoran** und **Salbei** abzupfen und fein hacken. In einer großen Schüssel **Sahne** mit **Speisestärke** und **Gemüsebrühe** vermischen.



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 flüssiger machen.



6 ANRICHTEN

Mit **Hirtenkäse** gefüllte **Portobello-Pilze** aus dem Backofen nehmen. **Kartoffelscheiben** mit **Sahnemischung** auf Teller verteilen, **Portobello-Pilze** darauf anrichten und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	800 g
Himbeertomate ES	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	
Pinienkerne 15)		20 g
Sahne 7)	200 ml	400 ml
Speisestärke 15)	4 g	8 g
cleane Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g

Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern).
 ☞ 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. 650 g)
Brennwert	430 kJ/104 kcal	2758 kJ/663 kcal
Fett	6 g	37 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	23 g
Kohlenhydrate	8 g	50 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	5 g	31 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande

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

Instagram Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!