



Leichter kochen,
besser essen!



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



KW 36 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

Überbackene Portobello-Pilze mit buntem Kartoffelsalat

Pilze stecken voller Nährstoffe, sind dank der festen Textur ein prima Fleischersatz und machen in der Größe der Riesen-Champignons auch optisch was her. Zusammen mit dem Kartoffelsalat dürfen sich nicht nur Deine Geschmacksnerven freuen, sondern auch Deine Augen. Lass es Dir schmecken!

35 min.

Stufe 2



Portobello-Pilze



Cheddar



Bohnen



Drillinge (Kartoffeln)



Schmand



Radieschen



Zwiebel, rot



Zitrone



Schnittlauch



Brunnenkresse

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Portobello-Pilze	2	4
Cheddar D.O.P., gerieben 7) ⊕	50 g	100 g
Bohnen, grün	100 g	200 g
Drillinge (Kartoffeln)	500 g	1000 g
Schmand 7)	75 g	150 g
Radieschen (Bund) ⊕	1/2	1
Zwiebel, rot	1	2
Zitrone ⊕	1/2	1
Schnittlauch	5 g	10 g
Brunnenkresse	50 g	100 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 541 kcal
Kohlenhydrate: 45 g
Fett: 32 g, Eiweiß: 17 g
Ballaststoffe: 9 g

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

Salz, Olivenöl, Pfeffer, Essig, (Dijon-)Senf, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, großer Topf, Zitronenpresse, Auflaufform, Salatschüssel, Sieb



1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



2 **Drillinge** waschen und halbieren. In einem großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser bedecken, einmal aufkochen lassen, dann 8–10 Min. bissfest garen. **Bohnen** waschen, Enden abschneiden und dritteln. Zusammen mit den **Drillingen** ca. 5 Min. fertig garen.

3 Ein Viertel der **Zitrone** entsaften, das zweite Viertel in feine Spalten schneiden. **Portobello-Pilze** säubern, Stiele evtl. vorsichtig herausbrechen. Die **Pilze** mit der Öffnung nach oben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen und mit ein wenig **Zitronensaft** und **Olivenöl** beträufeln, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Dann jeden **Pilz** mit ein wenig **Cheddar** füllen und für 8–10 Min. im Ofen garen.



4 **Zwiebel** abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Diese in einer Salatschüssel mit etwas **Zitronensaft** und ½ EL **Essig** übergießen und ziehen lassen. **Radieschen** waschen, putzen und vierteln. **Brunnenkresse** abschneiden, in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. **Schnittlauch** waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

5 **Schnittlauch**, **Schmand**, 1 TL **Senf** und 1 EL Wasser mit den **Essig-Zwiebeln** vermischen, mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken. **Kartoffeln** und **Bohnen** abgießen, ein wenig ausdampfen lassen. Dann zusammen mit **Radieschen** und **Brunnenkresse** in die Salatschüssel geben und vorsichtig unter das Dressing heben, bis zum Anrichten ziehen lassen.



6 **Bunten Kartoffelsalat** auf Tellern verteilen, mit **Zitronenspalten** garnieren und zusammen mit den überbackenen **Portobello-Pilzen** genießen!