



Leichter kochen,  
besser essen!



KW 01 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#) 2016

hellofresh.de\_kundenservice@hellofresh.de

## Vegane Chorizo mit Riesenbohnen, dazu knuspriges Baguette

Für Anna und alle, die den Geschmack von Fleisch mögen, aber aus verschiedensten Gründen kein Fleisch essen wollen, gibt es die leckeren veganen Ersatzprodukte, die es heute fast überall gibt. Die Chorizo schmeckt so gut, die kannst Du sogar Wurstliebhabern heimlich auftischen. Guten Appetit!



40 min.



Stufe 2



Wheaty Chorizo-Bratwurst



Porree



Knoblauch



Riesenbohnen



Petersilie



Schnittlauch



Steinofenbaguette

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Wheaty Chorizo-Bratwurst <b>15)</b>	2	4
Porree	2	4
Knoblauch	1/4	1/2
Riesenbohnen (Dose)	1	2
Petersilie	5 g	10 g
Schnittlauch	5 g	10 g
Steinofenbaguette <b>1) 15)</b>	1	2

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

**1) Gluten 15)** Kann  
Allergene enthalten  
(bitte Verpackungs-  
hinweise beachten)

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 618 kcal  
Kohlenhydrate: 81 g  
Fett: 16 g, Eiweiß: 35 g  
Ballaststoffe: 6 g

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

Gemüsebrühe, Öl, Salz, Pfeffer, Butter

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, Sieb, kleiner Topf, große Pfanne, Küchenpapier, Mixer, Auflaufform



**1** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. **Chorizo-Bratwurst** in Scheiben schneiden. Äußere Schicht vom **Porree** entfernen, nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden und in einem Sieb waschen. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Riesenbohnen** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. **Petersilie** und **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. 300 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



**2** In einer großen Pfanne ½ EL **Öl** erwärmen und **Chorizo** 3-5 Min. anbraten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**3** Pfanne bei niedriger Hitze zurück auf den Herd stellen. **Porree** und Hälfte des **Knoblauchs** zugeben, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze glasig andünsten. **Riesenbohnen** zugeben und mit der **Gemüsebrühe** ablöschen, ca. 5 Min. weiterköcheln lassen.



**4** Ca. 50 g des **Steinofenbaguettes** abschneiden und klein zupfen. In einem Mixer zerzupftes **Brot** mit restlichem **Knoblauch** grob zerkleinern und vermischen.

**5** Auflaufform mit ein wenig **Butter** einfetten, **Porree-Bohnen-Mischung** darin verteilen. **Chorizo** unterrühren und mit der **Brot-Knoblauch-Mischung** bestreuen. Im Ofen ca. 10 Min. bräunlich überbacken. Restliches **Baguette** daneben legen und ebenfalls aufbacken.



**6** **Steinofenbaguette** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. **Chorizo-Auflauf** auf Tellern verteilen, mit **Petersilie** und **Schnittlauch** bestreuen und zusammen mit knusprigem **Baguette** genießen!

**Tipp:** Baguettescheiben mit **Butter** bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** bestreuen.