

# Veganes Portobello-Champignon-Stroganoff auf Fusilli mit Mandel-Chili-Topping

Vegan Thermomix kocht • 756 kcal • Tag 3 kochen



Fusilli



Portobello-Pilze



braune Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Thymian



Zitrone, ungewachst



Soja-Kochcrème



körniger Senf



Mandeln, gehobelt



milder Chili-Mix



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*, Pflanzliche Margarine\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 großer Topf und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fusilli <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Portobello-Pilze	2	3	4
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Zitrone, ungewachst <b>ES</b>   <b>ZA</b>   <b>AR</b>	1	1	2
Soja-Kochcrème <b>11)</b>	250 g	375 g**	500 g
körniger Senf <b>9)</b>	17 g	30 g	40 g
Mandeln, gehobelt <b>22)</b>	20 g	30 g	40 g
milder Chili-Mix	1 g**	1,5 g**	2 g
Gemüsebrühpulver <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 620 g)
Brennwert	515 kJ/123 kcal	3165 kJ/756 kcal
Fett	3,3 g	20 g
– davon ges. Fettsäuren	0,4 g	2,4 g
Kohlenhydrate	17,5 g	107,4 g
– davon Zucker	1,8 g	11,2 g
Eiweiß	5,2 g	32 g
Salz	0,24 g	1,46 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 9) Senf 10) Sellerie 11) Soja 15) Weizen 22) Mandeln

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland ES: Spanien ZA: Südafrika AR: Argentinien



## Zu Beginn

**Champignons** vierteln.

**Zwiebel** abziehen und halbieren.

**Thymianblätter** abzupfen.

**Petersilie** in grobe Stücke schneiden.

**Petersilie** und **Thymianblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und die Hälfte davon in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Zwiebel** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek/Stufe 5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.



## Soße kochen

15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und **Champignons** in den Mixtopf zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

**Soja Kochcrème**, 100 g **Wasser\***, **Gemüsebrühe**, **körnigen Senf**, **Soft** von 2 [3 | 4] **Zitronenspalten**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **10 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



## Für die Pasta

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen. **Pasta** ins kochende **Wasser** geben und 7 – 8 Min. bissfest garen. Nach der Garzeit **Pasta** durch den Varoma-Behälter abgießen. Zurück in den Topf geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Pflanzliche Margarine\*** verrühren, ggf. warmhalten. Währenddessen **Portobello** in 0,5 cm Scheiben schneiden.



## Für das Topping

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Mandelblättchen** und **Chili-Mix** (**Achtung: scharf!**) nach Belieben ohne Fettzugabe 2 – 3 Min. rösten, bis sie bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.



## Portobello anbraten

Pfanne auswischen, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Pflanzliche Margarine\*** erhitzen.

**Portobello** darin 6 – 8 Min. anbraten, bis die **Pilze** gebräunt sind.

Gebratene **Portobello** in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel unterheben und **Stroganoff** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Fusilli** auf tiefen Tellern an der Seite verteilen, **Pilz-Stroganoff** daneben anrichten und mit **Mandel-Chili Topping**, restlicher **Petersilie**, und **Zitronenspalten** garnieren.

**Guten Appetit!**

### milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

