

Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 925 kcal • Tag 3 kochen

Natürlicher Geschmack

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



frischer Kartoffelteig



Karotte



Zwiebel



Knoblauchzehe



Maronen, gegart



braune Champignons



Portobello-Pilze



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Rosmarin/Thymian



Sojasoße



Kochsahne



Frischcreme



Kerbel/Schnittlauch



mittelscharfer Senf



Tomatenmark



grüne Kresse



Semmelbrösel



Rotkohl

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Balsamicoessig*, Öl*, Butter*, Wasser*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 große Töpfe mit Deckel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 8 Personen

	2P	4P	6P	8P
frischer Kartoffelteig 14	400 g	800 g	1200 g	1600 g
Karotte DE	1	2	3	4
Zwiebel DE	1	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	2	3	4
Maronen, gegart 2	100 g	200 g	300 g	400 g
braune Champignons	200 g	400 g	600 g	800 g
Portobello-Pilze	2	4	6	8
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10	5 g	10 g	15 g	20 g
Rosmarin/Thymian	10 g	20 g	30 g	40 g
Sojasoße 11 15	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml
Kochsahne 7	75 g	150 g	225 g	300 g
Frischcreme 7	100 g	200 g	300 g	400 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	20 g	30 g	40 g
mittelscharfer Senf 9	10 ml	20 ml	30 ml	40 ml
Tomatenmark	17,5 g	35 g	52,5 g**	70 g
grüne Kresse	10 g	20 g	30 g**	40 g
Semmelbrösel 15	12,5 g	25 g	37,5 g	50 g
Rotkohl	400 g	800 g	1200 g	1600 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.)

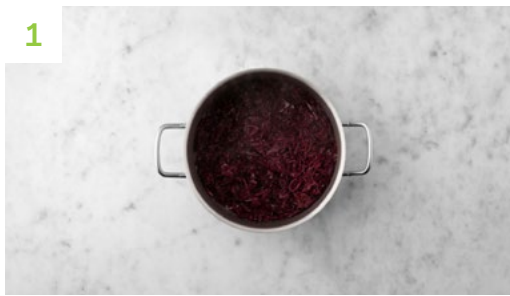
	100 g	Portion (ca. 950 g)
Brennwert	408 kJ/97 kcal	3870 kJ/925 kcal
Fett	4 g	37,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	18,8 g
Kohlenhydrate	9,3 g	88,5 g
– davon Zucker	4,9 g	46,7 g
Eiweiß	2,5 g	23,8 g
Salz	0,96 g	9,14 g

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: 2) Schalenfrüchte 7) Milch (einschließlich Laktose) 9) Senf 10) Sellerie 11) Soja 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland ES: Spanien



1 Für den Rotkohl

Zwiebel fein würfeln.

In einem großen Topf mit Deckel 1 EL [2 EL – 4 EL] **Öl*** erhitzen. Die Hälfte der **Zwiebelwürfel** darin 1 – 2 Min. farblos anschwitzen.

Topfinhalt mit 1 EL [2 EL – 4 EL] **Balsamicoessig*** ablöschen. **Rotkohl** hinzugeben und bei geringer Hitze bis zum Ende des Rezepts abgedeckt köcheln lassen.



4 Gemüse vorbereiten

Tip: Wenn Du keinen großen Topf hast, kannst Du die Klöße auch nacheinander garen und am Ende noch einmal im heißen Wasser erwärmen.

Thymian- und **Rosmarinblätter** fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Portobello-Pilze halbieren und dann quer in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Karotte längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Maronen grob hacken.



2 Füllung vorbereiten

Schnittlauch und **Kerbel** fein hacken.

In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter** zusammen mit der Frischcreme, 12,5 g [25 g – 50 g] **Semmelbrösel**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



5 Für das Ragout

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL – 4 EL] **Öl*** erhitzen und darin restliche **Zwiebelwürfel**, **Karotte** und **Pilze** für 5 – 10 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.

Tip: Wenn Du für 6 oder 8 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Knoblauch, **Thymian**, **Rosmarin**, **Maronen** und 2 EL [4 EL – 8 EL] **Tomatenmark** hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten. **Pfanneninhalt** mit **Sojasoße**, **Senf**, „Hello Muskat“, 1 EL [2 EL – 4 EL] **Balsamicoessig*** und 150 ml [300 ml – 600 ml] **Wasser*** ablöschen und für 2 – 8 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** leicht eindickt. 75 ml [150 ml – 300 ml] **Kochsahne** hinzugeben und für 2 – 4 weitere Min. einkochen lassen.



3 Klöße formen

In einen großen Topf reichlich **Wasser*** füllen und einmal aufkochen lassen.

Kloßteig mit nassen Händen zu 4 [8 – 16] faustdicken **Klößen** formen. **Klöße** mit der Hand flachdrücken und gleichmäßig mit der **Kräuterfrischcreme** füllen. Danach **Klöße** um die **Füllung** herum verschließen, sodass die **Füllung** nicht mehr zu sehen ist.

Klöße erstmal beiseitestellen und dann vorsichtig in den letzten 16 – 18 Min. des Rezepts in den Topf geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tip: Damit der Kloß nicht zerfällt sollte das Kochwasser nur sieden.



6 Anrichten

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kresse mit einer Schere abschneiden.

Ragout auf Teller verteilen, **Klöße** daneben anrichten und beides mit **Kresse** garnieren. **Rotkohl** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

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

