

Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

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



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>

