

Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

Viel Gemüse Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 934 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*

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|----------|-----------|-------|
| frischer Kartoffelteig 14) | 400 g | 600 g** | 800 g |
| Karotte DE | 1 | 2 | 2 |
| Zwiebel DE | 1 | 2 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| Maronen, gegart 2) | 100 g | 100 g | 200 g |
| braune Champignons | 200 g | 300 g | 400 g |
| Portobello-Pilze | 2 | 2 | 4 |
| Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10) | 5 g | 7,5 g** | 10 g |
| Rosmarin/Thymian | 10 g | 10 g | 10 g |
| Sojasoße 11) 15) | 25 ml | 37,5 ml** | 50 ml |
| Kochsahne 7) | 75 g** | 112,5 g** | 150 g |
| Frischecreme 7) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Kerbel/Schnittlauch | 10 g | 10 g | 10 g |
| mittelscharfer Senf 9) | 10 ml | 10 ml | 20 ml |
| Tomatenmark | 35 g** | 52,5 g** | 70 g |
| grüne Kresse | 20 g | 20 g | 40 g |
| Semmelbrösel 15) | 12,5 g** | 18,75 g** | 25 g |
| Rotkohl | 400 g | 400 g | 800 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. 960 g) |
|-------------------------|----------------|---------------------|
| Brennwert | 408 kJ/97 kcal | 3907 kJ/934 kcal |
| Fett | 3,9 g | 37,6 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2 g | 18,8 g |
| Kohlenhydrate | 9,4 g | 90 g |
| – davon Zucker | 5 g | 47,9 g |
| Eiweiß | 2,5 g | 24,1 g |
| Salz | 0,95 g | 9,13 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 Rotkohl zubereiten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel fein würfeln.

In einem großen Topf mit Deckel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. Die Hälfte der **Zwiebelwürfel** darin 1 – 2 Min. farblos anschwitzen.

Topfinhalt mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** ablöschen. **Rotkohl** hinzugeben und bei geringer Hitze, bis zum Ende des Rezepts abgedeckt köcheln lassen.



4 Gemüse vorbereiten

Tipp: 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 dicke Scheiben schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

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

Maronen grob hacken.



2 Füllung vorbereiten

Schnittlauch und **Kerbel** fein hacken.

In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter** zusammen mit Frischecreme, der Hälfte [drei Viertel | gesamten] **Semmelbrösel**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



5 Ragout kochen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin restliche **Zwiebelwürfel**, **Karotte** und **Pilze** für 5 – 8 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.

Knoblauch, **Thymian**, **Rosmarin**, **Maronen** und die Hälfte [drei Viertel | ganzes] **Tomatenmark** hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten.

Pfanninhalt mit **Sojasoße**, **Senf**, „Hello Muskat“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** und 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser*** ablöschen und für 2 – 5 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** leicht eindickt.

Die Hälfte [drei Viertel | ganze] **Sahne** hinzugeben und für 2 – 4 weitere Min. einkochen lassen.

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



3 Klöße formen

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

Kloßteig mit nassen Händen zu 4 [6 | 8] faustdicken **Klößen** formen. **Klöße** mit der Hand flachdrücken und gleichmäßig mit dem **Kräuterfrischkäse** füllen. Danach **Klöße** um die **Füllung** herum verschließen, sodass die **Füllung** nicht mehr zu sehen ist.

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

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



6 Anrichten & genießen

Kresse mit einer Schere abschneiden.

Ragout auf Tellern 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>

