

# Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

Viel Gemüse Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 934 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\*

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 <b>14</b> )	400 g	600 g**	800 g
Karotte <b>DE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Maronen, gegart <b>2</b> )	100 g	100 g	200 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Portobello-Pilze	2	2	4
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b> )	5 g	7,5 g**	10 g
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Sojasoße <b>11</b> ) <b>15</b> )	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Kochsahne <b>7</b> )	75 g**	112,5 g**	150 g
Frischecreme <b>7</b> )	100 g	150 g	200 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	10 ml	10 ml	20 ml
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Semmelbrösel <b>15</b> )	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.)

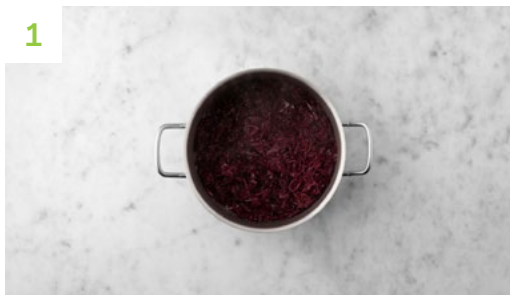
	100 g	Portion (ca. 960 g)
Brennwert	408 kJ/97 kcal	3907 kJ/934 kcal
Fett	3,9 g	37,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	18,8 g
Kohlenhydrate	9,4 g	90 g
– davon Zucker	5 g	47,9 g
Eiweiß	2,5 g	24,1 g
Salz	0,95 g	9,13 g

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>

