

Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

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



Natürlicher Geschmack

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

-  frischer Kartoffelsteig
-  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*, Wasser*, Pfeffer*, Öl*, 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 |
| Frischcreme 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 | 17,5 g** | 26,25 g** | 35 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. 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 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

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 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 **Frischcreme**, 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.

Pfanneninhalt 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] **Kochsahne** hinzugeben und für 2 – 4 weitere Min. einkochen lassen.

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



3 Klöße formen

In einen 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 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 & 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>

