

# Linsenauflauf mit Käse-Kartoffel-Haube mit Karotte, Champignons und Petersilie

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 654 kcal • Tag 3 kochen



braune Linsen



Ofenkartoffel



braune Champignons



Karotte



Zwiebel



Knoblauchzehe



Petersilie, glatt



Crème fraîche, Bio



Tomatenmark



mittelscharfer Senf



Sojasoße



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Gemüsebrühpulver



würziger Gouda, gerieben



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser\*, Butter\*, Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 2 Auflaufform und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
braune Linsen	390 g	585 g**	780 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	1	2	2
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Karotte <b>DE   IL   NL   FR   IT   ES</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehen <b>ES</b>	1	1	2
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
Crème fraîche, Bio <b>7)</b>	100 g	100 g	200 g
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	15 ml**	20 ml
Sojasoße <b>11) 15)</b>	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 g
Gemüsebrühpulver <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>	100 g	150 g	200 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. 660 g)
Brennwert	414 kJ/99 kcal	2738 kJ/654 kcal
Fett	5,9 g	38,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	21,5 g
Kohlenhydrate	6,31 g	41,7 g
– davon Zucker	1,8 g	11,7 g
Eiweiß	4,8 g	31,4 g
Salz	0,85 g	5,6 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:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **BE:** Belgien **EG:** Ägypten



## Vorgaren

**Karotte** schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze freibleiben. Varoma verschließen.

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden und in den Gareinsatz geben.

Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen. 500 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **16 Min./Varoma/Stufe 1** vorgaren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Soße zubereiten

**Tomatenmark**, 150 g **Garflüssigkeit\***, „Hello Buon Appetito“, **Gemüsebrühpulver**, **Sojasoße** und **Senf** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

**Linsen** und **Crème fraîche** zugeben und **2 Min./95 °C/Reverse/Stufe 1** vermischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Gemüse vorbereiten

**Petersilie** in grobe Stücke schneiden.

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren.

**Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln.

**Linsen** in ein Sieb geben und mit kaltem **Wasser** spülen.

Varoma abnehmen. Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. Mixtopf leeren und dabei die **Garflüssigkeit** auffangen.

Mixtopf kalt spülen und trocknen.



## Überbacken

**Soße** aus dem Mixtopf und **Kartoffeln** aus dem Varoma in eine Auflaufform geben und vermischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Kartoffelscheiben** darüber schichten, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** darüber verteilen und **Gouda** über die **Kartoffeln** streuen.

Im Backofen ca. 10 Min. überbacken, bis der **Käse** goldbraun ist.

**Tipp:** Wenn Du Dein Gratin lieber etwas knuspriger haben möchtest, lass es ca. 5 Min. länger im Ofen.



## Dünsten

**Petersilie** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Etwas für die Deko beiseite stellen.

**Zwiebel** und **Knoblauch** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [10 g | 15 g] **Öl\*** und **Champignons** zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.



## Anrichten

**Linsenaufauf** mit **Kartoffelhaube** auf Teller verteilen, mit restlicher **Petersilie** bestreuen 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>

