



Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Rotkohl

Viel Gemüse Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 832 kcal • Tag kochen

10



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



GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



frischer Kartoffelteig



Portobello-Pilze



Maronen, gegart



Champignons



Rotkohl



grüne Kresse



Karotte



Zwiebel



Rosmarin/Thymian



Kerbel/Schnittlauch



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Kochsahne



Sojasoße



Frischecreme



Knoblauchzehe



mittelscharfer Senf



Tomatenmark



Semmelbrösel

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Öl*, Balsamicoessig*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 großer Topf mit Deckel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Kartoffelteig 14)	400 g	600 g**	800 g
Portobello-Pilze	2	3	4
Maronen, gegart	200 g	200 g	400 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Rotkohl	400 g	600 g**	800 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Kochsahne 7)	75 g**	112,5 g**	150 g
Sojasoße 11) 15)	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Frischecreme 7)	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Tomatenmark	17,5 g**	26,25 g**	35 g
Semmelbrösel 15)	12,5 g**	18,75 g**	25 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	361 kJ/86 kcal	3481 kJ/832 kcal
Fett	2,6 g	25,4 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	10,4 g
Kohlenhydrate	9,8 g	94,3 g
– davon Zucker	5 g	48,3 g
Eiweiß	2,5 g	24,4 g
Salz	0,94 g	9,11 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 **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten



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. 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.



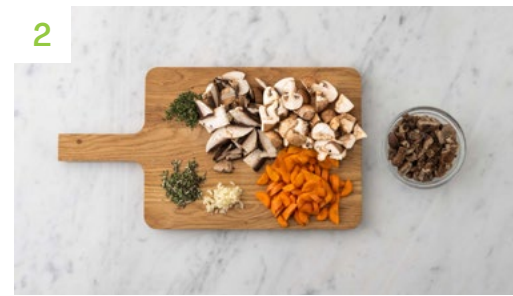
4 Klöße garen

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

Klöße in den letzten 16 – 18 Min. des Rezepts vorsichtig in den Topf geben und garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tipp: Damit die Klöße nicht zerfallen, sollte das **Kochwasser** nur **sieden**.

Tipp: Wenn Du keinen großen Topf hast, kannst Du die Klöße auch nacheinander garen und am Ende noch einmal im heißen Wasser erwärmen.



2 Gemüse vorbereiten

Thymian und **Rosmarinblätter** fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Portobello-Pilze halbieren und 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.



5 Ragout kochen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. Restliche **Zwiebelwürfel**, **Karotte** und **Pilze** 5 – 8 Min. anbraten.

Knoblauch, **Thymian**, **Rosmarin**, **Maronen** und die Hälfte [drei Viertel | ganzes] **Tomatenmark** hinzugeben und 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 2 – 5 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** leicht eindickt.



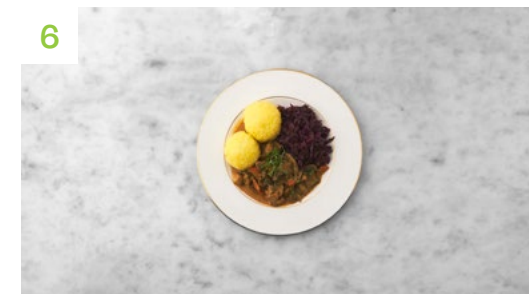
3 Klöße formen

Schnittlauch und **Kerbel** fein hacken.

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

Kloßteig mit nassen Händen zu 4 [6 | 8] faustdicken **Klößen** formen. **Klöße** mit der Hand flachdrücken und gleichmäßig mit der **Kräuterfrischecreme** füllen. Danach **Klöße** um die **Füllung** herum sorgfältig verschließen.

Klöße beiseitestellen.



6 Fertigstellen & Anrichten

Hälfte [drei Viertel | gesamte] **Kochsahne** zur **Pilzpfanne** geben und 2 – 4 Min. einkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kresse mit einer Schere abschneiden.

Pilz-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>

