



CREMIGES PILZRAGOUT

mit Blätterteighaube und frischem Salat



HELLO PORREE

Mild im Geschmack und voller guter Inhaltsstoffe. Porree enthält neben vielen B-Vitaminen auch Vitamin A, K und C sowie Eisen, Magnesium und Calcium.



frischer Blätterteig



Thymian



Gewürzmischung „Kartoffelknaller“



Karotten



braune Champignons



Schalotte



Knoblauchzehe



Sahne



Kartoffelstärke



Salatmix



Honig



mittelscharfer Senf



Porree

40 Minuten

Stufe 2

Das perfekte Gericht für einen gemütlichen Abend: unser cremiges Pilzragout. Zur Zubereitung benötigst Du lediglich einen Topf sowie Deinen Backofen und eine Schüssel für den frischen Salat. Dann heißt es bloß noch etwas schnippeln, rühren, abschmecken und schon kann das Ragout in den Backofen. Während der Garzeit bereitest Du einfache, aber raffinierte Thymian-Blätterteigstangen und den Salat zu. Und danach geht es schon ans Genießen, lass es Dir schmecken!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Auflaufform** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Braune Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. **Porree** der Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden. **Schalotte** abziehen und halbieren. Eine **Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die andere **Hälfte** sehr fein würfeln. **Karotte** schälen, längs halbieren und in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden. **Knoblauch** abziehen und fein hacken.



4 RAGOUT ÜBERBACKEN

Gemüse mit **Sahne** ablöschen, **Gewürzmischung** unterheben und mit **Pfeffer*** und **Salz*** abschmecken. Hitze erhöhen, gelöste **Stärke** einrühren, **Sahnesoße** aufkochen lassen und 3 – 4 Min. einköcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist. **Champignon-Porree-Gemüse** in eine kleine Auflaufform geben. **Blätterteig** darüberlegen. Überstehenden Teig abschneiden. **Blätterteig** mit etwas **Milch*** einpinseln. **Ragout** für 20 Min. im Ofen backen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist.



2 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Schalottenstreifen** und gehackten **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Porreeringe**, **Karottenhalbmonde** und **Champignons** dazugeben und weitere 2 – 3 Min. braten. Mit **Wasser*** ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Leicht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



5 FÜR DIE THYMIANSPIRALEN

Restlichen **Blätterteig** in 2 cm breite Streifen schneiden. **Blätterteigstreifen** mit ein wenig **Milch*** einpinseln, mit gehacktem **Thymian** bestreuen und leicht **salzen*** und **pfeffern***. **Streifen** mit beiden Händen zu einer Spirale verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die **Spiralen** 15 Min. im Ofen mitbacken, bis sie goldbraun sind.



3 DRESSING VORBEREITEN

In der Zwischenzeit Blätter vom **Thymian** abzupfen und fein hacken. In einer kleinen Schüssel **Kartoffelstärke** mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren. In einer großen Schüssel **Olivöl***, **Senf**, **Honig** und **Schalottenwürfel** mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. **Dressing** beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Überbackenes **Pilzragout** aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. **Salatmix** vorsichtig unter das **Dressing** heben. **Pilzragout** auf Teller verteilen und mit **Salat** und **Thymianspiralen** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree NL	1 (klein)	1	1 (groß)
Schalotte NL	1	1	2
Karotten NL	3	4	6
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Thymian	10 g	10 g	10 g
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Honig	8 g	16 g	16 g
Sahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Gewürzmischung „Kartoffelknaller“	2 g	3 g	4 g
frischer Blätterteig 1)	1	1½	2
Salatmix	75 g	100 g	150 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 2	100 ml	150 ml	200 ml
Olivöl* für Schritt 3	2 EL	3 EL	4 EL
Milch 5) für Schritt 4 und 5		20 – 30 ml	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 600 g)
Brennwert	565 kJ/135 kcal	3.489 kJ/834 kcal
Fett	9 g	55 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	29 g
Kohlenhydrate	11 g	66 g
– davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	3 g	16 g
Salz	1 g	2 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

1) glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!