



# GEFÜLLTER PORTOBELLO MIT DREIERLEI KÄSE,

Ofenkartoffeln, Zucchini, Paprika und Tomatensoße



## HELLO PORTOBELLO-PILZE

Bei diesem Pilz handelt es sich schlicht um einen großen braunen Champignon. Mit etwa 12 cm Durchmesser eignet er sich ideal zum Befüllen.



Portobello-Pilze



Ricotta



Hirtenkäse



Zucchini



gelbe Paprika



Hartkäse ital. Art



Basilikum



Petersilie



Kartoffeln (Drillinge)



stückige Tomaten (mit Basilikum)



Knoblauchzehe



Balsamico-Crème



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

Zeit sparen

Unser heutiges Rezept ist ein wahrer Genussmoment! Und noch dazu einfach zubereitet: Die Füllung der Portobello-Pilze ist schnell vermischt, die Kartoffeln sind ruck, zuck geschnitten – den Rest erledigt Dein Ofen. Währenddessen kümmerst Du Dich um die schnelle Tomatensoße. Und das Beste: Du sicherst Dir ganz nebenbei eine große Portion **Ballaststoffe** und verwöhnst Dich mit gleich drei Sorten Käse: Hirtenkäse, Ricotta und italienischem Hartkäse. Mhmm!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du ein **Backblech**, **Backpapier**, eine **Gemüsereibe**, 1 **kleine Schüssel**, 1 **große Pfanne** und ein **Knoblauchpresse**.



## 1 KARTOFFELN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** längs vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das restliche **Gemüse** lassen). **Kartoffelspalten** mit der **Hälfte** der **Gewürzmischung**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Olivensöl\*** mischen und ca. 30 Min. backen.

★ **TIPP:** Ab 3 Personen brauchst Du ein zweites Backblech!



## 4 PORTOBELLO-PILZE FÜLLEN

**Portobello-Pilze** umdrehen, mit **Ricottacrème** füllen und bis zum Ende der Kartoffel-Backzeit weiterbacken.



## 2 GEMÜSE ZUBEREITEN

Ende der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs vierteln und in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Stifte schneiden.

**Zuchnistifte**, **Paprikastifte** und **Portobello-Pilze** mit **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen. **Portobello-Pilze** mit den Lamellen nach unten und restliches **Gemüse** zu den **Kartoffelspalten** legen und 10 Min. mitbacken.



## 5 TOMATENSOSSSE KOCHEN

In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Knoblauch** dazupressen und ca. 1 Min. anbraten.

Mit **stückigen Tomaten** ablöschen, restliche **Gewürzmischung** dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** abschmecken.



## 3 RICOTTACRÈME VORBEREITEN

**Basilikumblätter** und **Petersilienblätter** getrennt voneinander fein hacken.

**Hartkäse** reiben.

**Hirtenkäse** mit den Fingern in eine kleine Schüssel bröseln.

Geriebenen **Hartkäse**, gehacktes **Basilikum** und **Ricotta** mit dem **Hirtenkäse** vermischen. Mit **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffelspalten** auf Teller verteilen, **Ofengemüse** und gefüllte **Portobello-Pilze** daneben anrichten.

Mit **Tomatensoße**, **Balsamico-Crème** und gehackter **Petersilie** toppen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	4 g	6 g	8 g
Zucchini <b>BE</b>   <b>ES</b>	1	1	2
gelbe Paprika <b>ES</b>   <b>NL</b>	1	1	2
Portobello-Pilze	150 g	225 g	300 g
Basilikum/Petersilie	20 g	20 g	20 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Hirtenkäse 5)	100 g	200 g	200 g
Ricotta 5)	100 g	100 g	250 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
stückige Tomaten mit Basilikum (Pkg.)	1	1½ ☞	2
Balsamico-Crème	12 ml	12 ml	24 ml
Olivensöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	244 kJ/58 kcal	2090 kJ/500 kcal
Fett	1 g	10 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	8 g	72 g
- davon Zucker	2 g	20 g
Eiweiß	3 g	25 g
Ballaststoffe	1 g	13 g
Salz	0 g	1 g

## ALLERGENE

2) Eier 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

**BE:** Belgien, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!