



HERZHAFTER, GRÜNER KAISERSCHMARRN,

dazu Bergjausenkäse und cremiger Champignon-Porree-Rahm



HELLO BERGJAUSENKÄSE

Den wunderbar würzigen Geschmack verdankt der Bergkäse den saftigen Kräutern der Bergwiesen, auf dem die Kühe weiden.



Backteig-Mischung



Vollmilch



Ei



Porree



Babyspinat



braune Champignons



Sahne



Petersilie



geraspelter Bergjausenkäse



mittelscharfer Senf



Sojasoße

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

Heute überraschen wir Dich gleich zweimal! Zuerst fragst Du Dich bestimmt: "Herzhafter Kaiserschmarrn? So etwas gibt's ?!" Und gleich darauf: "Und wie wird der Schmarrn denn grün?" Die Antworten lauten: "Ja – und zwar schon seit längerer Zeit. Und die grüne Farbe kommt durch Babyspinat." Eins können wir Dir verraten: Es wird richtig lecker! Gerade wenn Du Semmelknödel magst, wird Dich dieses herbstlich-cremige Rezept begeistern. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürierstab**, **2 große Pfannen** und **1 große Schüssel**.



1 TEIG ZUBEREITEN

Eigelb vom **Eiklar** trennen. In einem hohen Rührgefäß **Eiklar** 2 – 3 Min. steif schlagen.

In einer großen Schüssel **Eigelb**, 200 ml [300 ml|400 ml] **Milch**, **Backteig-Mischung**, **Babyspinat**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** mit einem Pürierstab zu einem gleichmäßigen Teig mixen.

Geraspelten Bergäse unterheben und anschließend steif geschlagenes **Eiklar** in 2 Portionen unter den **Teig** heben.



4 SAUCE KOCHEN

In einer zweiten großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Porreeringe** und **Champignonviertel** darin 4 – 5 Min. braten.

Mit **Sojasoße**, **mittelscharfem Senf** und **Sahne** ablöschen.

Gemüse weitere 2 – 3 Min. köcheln lassen und anschließend mit der **Hälfte** der gehackten **Petersilie** mischen.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Strunk vom **Porree** abschneiden und **Porree** in 0,5 cm breite Ringe schneiden.

Braune Champignons vierteln.

Petersilie fein hacken.

★ **TIPP:** *Porree über die gesamte Länge längs einschneiden und unter fließendem Wasser abspülen. So entfernt man den Sand auch in den einzelnen Schichten.*



5 SCHMARRN WENDEN!

Schmarrn mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Pfannenboden lösen, in 4 Teile trennen, dann einzeln wenden und erneut ca. 4 Min. anbacken lassen.

★ **TIPP:** *Wenn Du mutig bist, kannst Du versuchen, den Schmarrn mit Schwung in der Pfanne zu wenden.*

Anschließend **Schmarrn** in mundgerechte Stücke teilen.



3 SCHMARRN BACKEN

In einer großen Pfanne **Öl*** auf niedriger Stufe erwärmen. **Schmarrnteig** in die Pfanne geben und 5 – 6 Min. gold-gelb anbacken lassen, jedoch noch nicht wenden.

In der Zwischenzeit mit der **Soße** beginnen.



6 ANRICHTEN

Grünen Schmarrn auf Tellern anrichten, **Gemüse** dazugeben, mit restlicher **Petersilie** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Eier 2)	2	3	4
Vollmilch (3,8 % Fett) 5)	200 ml ☉	300 ml ☉	400 ml ☉
Backteig-Mischung 1)	200 g	300 g	400 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
geraspelter Bergkäse 5)	50 g	50 g	100 g
Porree DE	1 (klein)	1	1 (groß)
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Sojasoße 1) 10)	20 ml	20 ml	40 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Sahne 5)	200 g	200 g	400 g
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	608 kJ/145 kcal	3368 kJ/805 kcal
Fett	6 g	36 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	20 g
Kohlenhydrate	15 g	81 g
– davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	7 g	37 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 4) Senf 5) Milch 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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!