



KARTOFFELPUFFER

mit Portobello-Pilzpfanne, dazu Quark mit frischen Kräutern



HELLO PORTOBELLO-PILZ

*Er ist unser geschmacklicher Riese!
Aufgrund seiner offenen Lamellen ist er
geschmacklich einiges intensiver als seine
erdige Verwandtschaft.*



Kartoffeln



Portobello-Pilz



Schalotte



rote Frühlingszwiebel



Basilikum



Petersilie



Schnittlauch



Quark



Gewürzmischung

40 Minuten

Stufe 2

Veggie

Reibekuchen, Kartoffelpuffer oder doch eher Rösti – dieser herzhafte Leckerbissen hat viele Namen. Wir verfeinern den knusprigen Kartoffelpuffer mit würzigen Portobello-Pilzen und einem erfrischenden Kräuterquark. Lass Dir dieses **kalorienarme** und **ballaststoffreiche** Gericht schmecken.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab, putze die **Pilze**. Zum Kochen benötigst Du eine **Gemüsereibe**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel**, **1 kleine Pfanne** und **1 große Pfanne**. Entdecke die **Kartoffelpuffer mit Portobello-Pilzpflanne**.



1 KARTOFFELN VORBEREITEN

Kartoffeln schälen und grob reiben. In einer großen Schüssel geriebene **Kartoffelmasse** mit etwas **Salz** bis zur Weiterverarbeitung ziehen lassen. In der Zwischenzeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Schalotte abziehen und grob reiben. **Frühlingszwiebeln** schräg in ca. ½ cm dicke Ringe schneiden. **Portobello-Pilze** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Blätter von **Basilikum** und **Petersilie** abzupfen und zusammen mit dem **Schnittlauch** fein hacken (einige Schnittlauchröllchen für die Dekoration beiseitelegen).



3 FÜR DEN QUARK

In einer kleinen Schüssel **Quark** mit gehackten **Kräutern**, **Salz** und **Pfeffer** vermischen.



4 PUFFER VORBEREITEN

Mit den Händen das überschüssige Wasser aus der **Kartoffelmasse** herausdrücken. Dann mit **Gewürzmischung**, geriebener **Schalotte**, **Salz** und **Pfeffer** vermengen.



5 PUFFER BRATEN

In einer kleinen Pfanne 1 – 2 EL [2 – 4 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erwärmen, ½ [¼] der **Kartoffelmasse** zugeben, mit einem Esslöffel flachdrücken und jede Seite 3 – 4 Min. goldbraun braten. Anschließend **Puffer** herausnehmen und mit der restlichen Masse genauso verfahren. Anschließend alle **Puffer** in der abgedeckten Pfanne bei geringer Hitze warmhalten.

★ **TIPP:** Wenn Du die überstehenden **Kartoffelraspel** an den Rändern mit dem **Löffel fest drückst**, können sie beim **Braten** nicht verbrennen.



6 FÜR DIE PILZPFANNE

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** auf mittlerer Stufe erwärmen, **Pilzscheiben** darin ca. 5 Min. braten. **Frühlingszwiebelringe** erst zum Schluss unterheben, so bleiben sie schön knackig. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Kartoffelpuffer** auf Teller anrichten, **Portobello-Pilzpflanne** darauf verteilen, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** bestreuen und zusammen mit **Kräuterquark** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
festkochende Kartoffeln	600 g	1200 g
Schalotte <small>FR</small>	1	2
rote Frühlingszwiebeln <small>IT</small>	2	4
Portobello-Pilze	300 g	600 g
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	20 g	40 g
Quark (20 % Fett) <small>7)</small>	250 g	500 g
Gewürzmischung „Kartoffelpuffer“ <small>1) 15)</small>	51 g	102 g

Salz*, Pfeffer*, Öl*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
 ☞ 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. 650 g)
Brennwert	365 kJ/87 kcal	2503 kJ/597 kcal
Fett	3 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	11 g	73 g
– davon Zucker	1 g	10 g
Eiweiß	5 g	30 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

FR: Frankreich, IT: Italien

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!