



# RÖSTITÜRMCHEN MIT WÜRZIGER GRÜNKOHLCRÈME, getopft mit Champignons und Steakstreifen

## SPECIAL



Kartoffelpufferteig



Rinderhüftsteak



Baby-Grünkohl



braune Champignons



Knoblauchzehe



Schmand



Zwiebel

35 [40|40] Min.

40 [45|45] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

Entdecke die Vielseitigkeit des Grünkohls! Heute pürierst Du das Wintergemüse mit Schmand zu einer cremigen Paste, die für leckere grüne Farbakzente auf Deinem Teller sorgt. Zu den zartrosa gebratenen Steakstreifen sorgen sie für einen schönen Kontrast – das Auge isst ja bekanntlich mit. Dazu gibt es ein knuspriges Röstitürmchen und herzhaftes Champignons. Lass Dir dieses Grünkohl-Special schmecken!

**thermomix**



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



**1 RÖSTITEIG ABSCHMECKEN**  
**Kartoffelpufferteig**, 50 g [80 g | 100 g]  
**Schmand**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 3** mithilfe des Spatels vermengen.  
**Röstiteig** in eine große Schüssel umfüllen.  
Mixtopf spülen und trocknen.



**2 GRÜNKOHLCRÈME ZUBEREITEN**  
**Baby-Grünkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, nochmal **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.  
Restlichen **Schmand**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben, **15 Sek./Stufe 3** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.  
Mixtopf spülen und trocknen.



**3 PUFFER ZUBEREITEN**  
**Kartoffelpufferteig** in 8 [12 | 16] Teile aufteilen und zu flachen Puffern formen.  
In einer großen Pfanne ca. 100 ml **Öl\*** erhitzen. Puffer je Seite 4 – 5 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind.  
Anschließend **Puffer** warm halten.  
**★TIPP:** Keine Angst vor der großen Menge Öl, die Puffer saugen nicht alles davon auf, wenn Du das Öl vorher gut erwärmst.



**4 CHAMPIGNONS DÜNSTEN**  
**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.  
**Öl\*** zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Champignons** vierteln. **Champignonviertel**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **7 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.  
Währenddessen die **Steaks** braten.



**5 STEAK BRATEN**  
In derselben Pfanne wieder **Öl\*** erhitzen und **Steak** darin auf jeder Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten.



**6 ANRICHTEN**  
**Rindersteak** in sehr dünne Scheiben schneiden (je dünner, desto besser).  
**Kartoffelpuffer** auf Tellern zu Türmchen stapeln. Mit **Championngemüse** und **Steakstreifen** toppen.  
Zusammen mit **Grünkohl-Schmand** genießen.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffelpufferteig 11)	750 g	1125 g ☉	1500 g
Schmand 5)	150 g	225 g ☉	300 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Baby-Grünkohl	50 g	75 g	100 g
Rinderhüftsteak	125 g	250 g	250 g
Öl* für Puffer	100 ml	100 ml	100 ml
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 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.  
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	454 kJ/108 kcal	2946 kJ/704 kcal
Fett	5 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	13 g	82 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	4 g	28 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	0 g

### ALLERGENE

5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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!