



GEFÜLLTER PORTOBELLO MIT DREIERLEI KÄSE,

Varomakartoffeln, 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"

20 [20|20] Min.

35 [40|45] Min.

Stufe 3

Thermomix kocht

Veggie

Neuentdeckung

Unser heutiges Rezept ist ein wahrer Genussmoment! Und noch dazu einfach zubereitet: Die Füllung der Portobello-Pilze ist schnell im Thermomix® vermischt. Während die Kartoffeln im Varoma-Behälter garen, kocht die Tomatensoße im Mixtopf. 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!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du ein **Backblech**, **Backpapier** und **2 kleine Schüsseln**.



1 FÜLLUNG ZUBEREITEN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hirtenkäse** in grobe Stücke brechen. **Basilikumblätter** abzupfen. **Hirtenkäse**, **Basilikumblätter**, **Ricotta** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen.

★ **TIPP:** Die Füllung soll nur grob gemischt sein.

Füllung in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



4 BACKEN VORBEREITEN

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

Zucchini längs in 7 cm lange Sticks schneiden. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Stifte schneiden.



2 GAREN VORBEREITEN

Ungeschälte **Kartoffeln** längs halbieren, in den Varoma-Behälter geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Varoma-Einlegeboden einsetzen. Stiele der **Portobello-Pilze** entfernen, **Pilze** mit **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Pilze** mit Lamellen nach unten auf den Varoma-Einlegeboden setzen und Varoma verschließen. **Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.



5 PORTOBELLO-PILZE FÜLLEN

Varoma abnehmen, öffnen (**heiß!**), Varoma-Einlegeboden herausnehmen, **Kartoffeln** mischen, Varoma wieder verschließen, aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** weitergaren. **Portobello-Pilze** umdrehen, mit **Käsecrème** füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Paprika-** und **Zuchinistifte** drumherum verteilen, mit **Olivenöl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und gemeinsam ca. 13 Min. backen.



3 FÜR DIE SOSSE

Zerkleinerte **Petersilie** in eine kleine Schüssel umfüllen. **Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Danach **stückige Tomaten**, **Wasser***, die **Hälfte** der **Gewürzmischung**, **Salz***, **Pfeffer*** und etwas **Zucker*** zugeben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** vorgaren.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen und **Tomatensoße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Restliche **Gewürzmischung** über die **Kartoffeln** streuen und mischen. **Kartoffeln** und **Ofengemüse** auf Teller verteilen. Gefüllte **Portobello-Pilze** darauf anrichten, **Tomatensoße** danebengießen, **Balsamico-Crème** darüberträufeln, mit zerkleinerter **Petersilie** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	4 g	6 g	8 g
Zucchini BE ES	1	1	2
gelbe Paprika ES NL	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 ES	1	1	2
stückige Tomaten mit Basilikum (Pkg.)	1	1½ ☉	2
Balsamico-Crème	12 ml	12 ml	24 ml
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Wasser*		100 g	
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete 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. 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

URSPRUNGLÄNDER

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

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



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