



# Gemüse-Hirtenkäse-Auflauf

mit Porree, Babyspinat und braunen Champignons



## HELLO THYMIAN

Frischer Thymian sorgt in diesem Gericht für die ganz besondere Würze. Er soll außerdem besonders gut bei einer Erkältung helfen!



Kartoffeln



Porree



braune Champignons



Thymian



Gemüsebrühe



Sahne



Babyspinat



Hirtenkäse



Semmelbrösel

45 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

Ein bisschen ist dieses Rezept angelehnt an den griechischen Spinat-Feta-Klassiker "Spanakopita", der so manchem Urlauber das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Wir haben das Grundprinzip etwas vereinfacht und zaubern einen leckeren Auflauf, der außerdem noch mit Porree, Kartoffeln und braunen Champignons darauf wartet, Dich **ballaststoffreich** satt und zufrieden zu machen. Guten Appetit wünschen wir Dir!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **2 große Töpfe** (davon **1 mit Deckel**), ein **Sieb**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. **Kartoffeln** schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. **Porree** längs halbieren und in 0,5 cm breite Ringe schneiden. **Braune Champignons** in Scheiben schneiden. **Thymianblättchen** abzupfen.

Aus heißem **Wasser\*** und **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

★ **TIPP:** Thymian zwischen Daumen und Zeigefinger vom Stängel abziehen.



## 4 SAHNE HINZUFÜGEN

**Gemüse** mit vorbereiteter **Gemüsebrühe** und **Sahne** ablöschen.

Hitze reduzieren und alles für 2 – 3 Min. köcheln lassen. **Babyspinat** dazugeben und ca. 5 Min. zusammenfallen lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In der Zwischenzeit kannst Du mit den **Streuseln** weitermachen.



## 2 KARTOFFELN GAREN

Einen großen Topf mit reichlich kochendem **Wasser** füllen, **salzen\***, aufkochen lassen, **Kartoffelwürfel** zugeben und mit halb aufgelegtem Deckel für 10. Min. kochen lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen.



## 5 STREUSEL VORBEREITEN

**Hirtenkäse** in eine große Schüssel bröseln.

**Semmelbrösel** und **Olivenöl\*** dazugeben und zu **Streuseln** verarbeiten.

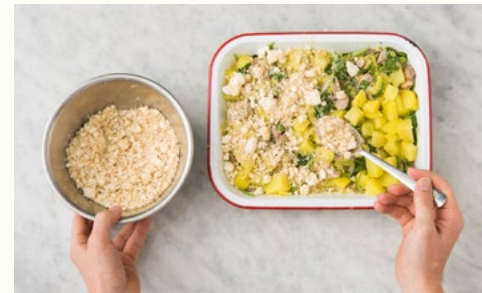


## 3 GEMÜSE BRATEN

In einem großen Topf **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Porreeringe** darin 2 – 3 Min. glasig andünsten.

**Champignonscheiben** und **Thymianblätter** in die Pfanne geben und weitere 5 Min. braten.

★ **TIPP:** Schalte den Backofen spätestens jetzt an.



## 6 AUFLAUF BACKEN

**Gemüse** aus der Pfanne in eine Auflaufform geben, **Kartoffelstücke** darüber verteilen, mit **Hirtenkäsestreuseln** toppen und für ca. 10 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.

Kurz abkühlen lassen, **Auflauf** auf Teller verteilen und genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
mehligkochende Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Porree DE	1	1 (groß)	2
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Thymian	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe	6 g	9 g	12 g
Sahne 5)	100 g ☉	150 g ☉	200 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
heißes Wasser* für Brühe	100 ml	150 ml	200 ml
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	462 kJ/111 kcal	2768 kJ/662 kcal
Fett	5 g	31 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	16 g
Kohlenhydrate	11 g	64 g
- davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	1 g

## ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch

(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!