



# Gemüse-Hirtenkäse-Auflauf

mit Porree, Babyspinat und braunen Champignons



## HELLO THYMIAN

Würzig und mit seiner ganz besonderen Note verfeinert Thymian jedes Gericht. Es gibt ihn insgesamt in über 100 Sorten!



Hirtenkäse (Trakaya)



Kartoffeln



Porree



Sahne



braune Champignons



Thymian



Babyspinat



Semmelbrösel



Gemüsebrühe

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 Munde 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. Lass es Dir schmecken!



# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf** (mit **Deckel**), **1 große Pfanne**, eine **Auflaufform**, ein **Sieb** und **1 große Schüssel**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**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 100 ml [200 ml] warmem **Wasser** und der **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

★ **TIPP:** Thymian zwischen Daumen und Zeigefinger vom Stängel abziehen – so klappt's am schnellsten.



## 4 SAHNE HINZUFÜGEN

**Gemüse** mit vorbereiteter **Gemüsebrühe** und **Sahne** ablöschen. Hitze reduzieren und alles für 2 – 3 Min. köcheln lassen. **Babypinac** 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 ½ EL [1 EL] **Olivenöl** dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.



## 3 GEMÜSE BRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **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	4P
mehligkochende Kartoffeln	400 g	800 g
Porree (Stange) DE	1	2
braune Champignons	200 g	400 g
Thymian	5 g	10 g
Gemüsebrühe 15)	6 g	12 g
Sahne 7)	100 g	200 g
Babypinac	100 g	200 g
Hirtenkäse (Trakaya) 7)	150 g	300 g
Semmelbrösel 1) 15)	50 g	100 g

(Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* 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. 600 g)
Brennwert	464 kJ/111 kcal	2714 kJ/650 kcal
Fett	6 g	33 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	19 g
Kohlenhydrate	10 g	57 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(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).

Instagram Twitter Facebook #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!