



KARTOFFELPUFFER

mit Portobello-Pilzen, 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



35 min.



45 min.



Stufe 2



Thermomix kocht



Veggie

Reibekuchen, Kartoffelpuffer oder doch eher Rösti – dieser herzhaft 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**. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**. Entdecke die **Kartoffelpuffer mit Portobello-Pilzen**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Basilikum und **Petersilie** zupfen.
Schnittlauch in grobe Röllchen schneiden.
Schalotte abziehen und halbieren. **Kartoffeln** schälen und in grobe Stücke schneiden.
Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden.
Portobello-Pilze in Scheiben schneiden.



2 PUFFER VORBEREITEN

Schalotte, **Kartoffeln**, **Gewürzmischung**, **1 TL Salz** und **¼ TL Pfeffer** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in eine große Schüssel umfüllen und ziehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.



3 FÜR DEN QUARK

Basilikum-, **Petersilienblätter** und **Schnittlauch** (etwas für die Dekoration beiseitestellen) in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, mithilfe des Spatels nach unten schieben. **Quark** und je nach Geschmack **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **15 Sek./Stufe 4** verrühren. Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



4 PILZE DÜNSTEN

20 g Öl und **Frühlingszwiebeln** in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Portobello-Pilze** und **1 Prise Salz** und **Pfeffer** zugeben und **6 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



5 PUFFER BRATEN

Mit den Händen das überschüssige Wasser aus der **Kartoffelmasse** herausdrücken. In einer Pfanne **1 – 2 EL Öl** bei mittlerer Stufe erwärmen, **½ 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.

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



6 ANRICHTEN

Kartoffelpuffer auf Teller anrichten, **Portobello-Pilze** darauf verteilen, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** bestreuen und zusammen mit **Kräuterquark** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

festkochende Kartoffeln	600 g
Schalotte FR	1
rote Frühlingszwiebeln IT	2
Portobello-Pilze	300 g
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	20 g
Quark (20 % Fett) 7)	250 g
Gewürzmischung „Kartoffelpuffer“ 1) 15)	51 g
Salz*, Pfeffer*, Öl*	

* 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	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