CREMIGES PILZRAGOUT

mit Blätterteighaube und frischem Salat

HELLO PORREE

Mild im Geschmack und voller guter Inhaltsstoffe. Porree enthält neben vielen B-Vitaminen auch Vitamin A, K und C sowie Eisen, Magnesium und Calcium.

- frischer Blätterteig
- Thymian
- Gewürzmischung „Kartoffelknaller“
- Karotten
- braune Champignons
- Schalotte
- Knoblauchzehe
- Sahne
- Kartoffelstärke
- Salatmix
- Honig
- mittelscharfer Senf
- Porree

25 [30 | 30] Min.

50 [55 | 55] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Das perfekte Gericht für einen gemütlichen Abend: unser cremiges Pilzragout. Dank Deines Thermomix® hast Du selbst gar nicht viel zu tun, bis das Ragout in den Backofen kann. Während der Backzeit bereitest Du einfache, aber raffinierte Thymian-Blätterteigstangen und den Salat zu. Und danach geht es schon ans Genießen, lass es Dir schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **190 °C** Umluft vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Pfanne, 1 Auflaufform, 1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.

1 GEMÜSE VORBEREITEN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Karotten** schälen, in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 4,5** zerkleinern und in den V-Behälter füllen. **Porree** der Länge nach halbieren und nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Halbringe schneiden. **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln. **Porree** und **Champignons** in den V-Behälter zugeben.

2 DAMPFGAREN & MEHR

Gemüsemix mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma-Behälter verschließen. **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen die **Sahnesoße** kochen. **Schalotte** und **Knoblauch** abziehen. **Schalotte** halbieren und die **Hälfte** in dünne Halbringe schneiden. **Knoblauch** in feine Streifen schneiden. Blätter vom **Thymian** abzupfen und eventuell feiner hacken.

3 SAHNESOSSE KOCHEN

Öl* in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Hälfte** der **Schalottenhalbringe** und den **Knoblauch** zugeben und 3 – 4 Min. anbraten. Mit **Sahne** ablöschen und **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben. **Sahne** 1 – 2 Min. reduzieren lassen. Währenddessen **Stärke** mit kaltem **Wasser*** verrühren, zur köchelnden **Sahne** geben, rühren und weitere 2 Min. köcheln. Varoma abnehmen und **Gemüse** in eine passende Auflaufform füllen.

4 RAGOUT ÜBERBACKENBACKEN

Sahnesoße darübergießen, mischen und noch mal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Blätterteig** darüberlegen. Überstehenden Teig abschneiden. **Blätterteig** mit ein wenig **Milch*** einpinseln. **Ragout** für 20 Min. im Ofen backen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist. Währenddessen Mixtopf leeren und trocknen und das Rezept zu Ende kochen.

5 THYMIANSPIRALEN BACKEN

Restlichen **Blätterteig** in 2 cm breite Streifen schneiden. **Streifen** mit ein wenig **Milch*** einpinseln, mit **Thymianblättchen** bestreuen und leicht **salzen*** und **pfeffern***. **Streifen** mit beiden Händen zu einer Spirale verdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 15 Min. im Ofen mitbacken. Restliche **Schalotte** in den Mixtopf geben, **Olivenöl***, **Senf**, **Honig**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 5** zu einem **Dressing** mixen.

6 ANRICHTEN

Überbackenes **Pilzragout** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen. **Salatmix** in eine große Schüssel geben, **Dressing** zugeben und mischen. Überbackenes **Ragout** auf Teller verteilen und mit **Salat** und **Thymianspiralen** genießen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotten NL	3	4	6
Porree NL	1 (klein)	1	1 (groß)
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Schalotte NL	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Thymian	10 g	10 g	10 g
Sahne 5)	200 ml	300 ml ◐	400 ml
Gewürzmischung „Kartoffelknaller“*	2 g	3 g ◐	4 g
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
frischer Blätterteig 1)	1	1½ ◐	2
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Honig	8 g	16 g	16 g
Salatmix	75 g	100 g	150 g
Wasser* für Schritt 2		400 g	
Öl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	100 ml	150 ml	200 ml
Milch 5) für Schritt 4 und 5		20 – 30 ml	
Olivenöl* für Schritt 5	20 g	30 g	40 g
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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	565 kJ/135 kcal	3.489 kJ/834 kcal
Fett	9 g	55 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	29 g
Kohlenhydrate	11 g	66 g
– davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	3 g	16 g
Salz	1 g	2 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

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

#HelloFreshDE
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

HelloFRESH