



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 „Paprikagewürz“



Karotten



Champignons



Schalotte



Knoblauchzehe



Kochsahne



Maisstärke



Salatmischung



Honig



mittelscharfer Senf



Porree

35 - 45
Minuten

Stufe 2

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Salat** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel, 1 kleine Auflaufform** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZU BEGINN

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

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Porree die Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden.

Schalotte abziehen und halbieren. Eine **Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die andere **Hälfte** sehr fein würfeln.

Karotten schälen, längs halbieren und in 0,5 cm große Halbmonde schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.



4 RAGOUT ÜBERBACKEN

Gemüse mit der **Kochsahne** ablöschen, **Gewürzmischung** unterheben und mit **Pfeffer*** und **Salz*** abschmecken. Hitze höher stellen, gelöste **Stärke** einrühren, **Sahneseife** aufkochen lassen und 3 – 4 Min. einköcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist. **Champignon-Porree-Gemüse** in eine kleine Auflaufform geben. **Blätterteig** darüberlegen. Überstehenden **Teig** abschneiden. **Blätterteig** mit ein wenig **Milch*** einpinseln. **Ragout** für 20 Min. im Ofen backen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist.



2 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Schalottenstreifen** und gehackten **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Porreeringe, Karottenhalbmonde** und **Champignons** dazugeben und weitere 2 – 3 Min. braten. Mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Leicht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



5 FÜR DIE THYMIANSPIRALEN

Restlichen **Blätterteig** in 2 cm breite Streifen schneiden. **Blätterteigstreifen** mit ein wenig **Milch*** einpinseln, mit gehacktem **Thymian** bestreuen und leicht **salzen*** und **pfeffern***. **Blätterteigstreifen** mit beiden Händen zu einer Spirale verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die **Blätterteigspiralen** 15 Min. im Ofen mitbacken, bis sie goldbraun sind.



3 DRESSING VORBEREITEN

In der Zwischenzeit Blätter vom **Thymian** abzupfen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Stärke** mit ein wenig kaltem **Wasser*** glatt rühren.

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **Senf**, **Honig** und **Schalottenwürfel** mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. **Dressing** beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Blätterteig-Pilzragout aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen. **Salatmix** vorsichtig unter das **Dressing** heben. **Blätterteig-Pilzragout** auf Teller verteilen und mit **Salat** und **Thymianspiralen** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Champignons	200 g	300 g	400 g
Porree DE	1 (klein)	1 (klein)	1 (groß)
Schalotte NL	1	1	2
Karotten NL	3	4	6
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Thymian	10 g	10 g	10 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Honig	8 g	12 g ☉	20 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml ☉	400 ml
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	2 g	4 g	4 g
frischer Blätterteig 1)	1	1½ ☉	2
Salatmischung	75 g	100 g	150 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 2	100 ml	150 ml	200 ml
Olivenöl* für Schritt 3	2 EL	3 EL	4 EL
Milch* 5) für Schritt 4 und 5		20 – 30 ml	
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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	606 kJ/145 kcal	4121 kJ/985 kcal
Fett	10,38 g	70,50 g
– davon ges. Fettsäuren	4,48 g	30,47 g
Kohlenhydrate	10,02 g	68,07 g
– davon Zucker	3,22 g	21,90 g
Eiweiß	2,73 g	18,55 g
Salz	0,322 g	2,190 g

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

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien

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



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