



# 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

15 [20] min.

40 [45] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

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!

**thermomix**



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel** und **1 Auflaufform**.



## 1 KARTOFFELN VORGAREN

Blättchen vom **Thymian** abzupfen und in den Mixtopf geben. **Kartoffeln** schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in den Gareinsatz geben. 500 g **Wasser** in den Mixtopf zugeben, Gareinsatz einsetzen und **8 Min./Varoma/Stufe 1** vorgaren. Währenddessen **Porree** und **Champignons** vorbereiten.



## 2 GEMÜSE VORBEREITEN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Porree** längs halbieren und in ca. 0,5 cm breite Ringe schneiden. **Braune Champignons** in Scheiben schneiden. Beides in den Varoma-Behälter geben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und den Varoma-Behälter verschließen.



## 3 STREUSEL VORBEREITEN

Nach der Vorgarzeit Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen **Hirtenkäse** mit den Händen in eine große Schüssel bröseln, **Semmelbrösel** und  $\frac{1}{2}$  EL [1 EL] **Olivenöl** dazugeben und gut verrühren.



## 4 SOSSE ZUBEREITEN

Varoma abnehmen, Mixtopf leeren und dabei die Garflüssigkeit auffangen.  $\frac{1}{2}$  des **Babyspinats** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 50 g [100 g] **Garflüssigkeit**, **Gemüsebrühe**, **Salz**, **Pfeffer** und **Sahne** in den Mixtopf geben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min. [4 Min.]/98 °C/Stufe 1** erhitzen.



## 5 AUFLAUF BACKEN

Restlichen **Spinat** in eine Auflaufform geben. **Gemüse** aus dem Varoma-Behälter darübergeben und vermengen. **Sahnesoße** gleichmäßig darüber gießen, dann die **Kartoffelwürfel** darauf verteilen. Zum Schluss **Hirtenkäsebrösel** darüber streuen und im Backofen ca. 10 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



## 6 ANRICHTEN

**Auflauf** aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann 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
Babyspinat	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 [4 Personen in Klammern].
- ☺ 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. 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

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).



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!*