

Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Feigen-Rotkohl

Vegetarisch 50 – 70 Minuten • 944 kcal • Tag 2 kochen

11



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

- | | |
|---|---|
|  |  |
| frischer Kartoffelteig | Karotte |
|  |  |
| Zwiebel | Knoblauchzehe |
|  |  |
| Maronen, gegart | Champignons |
|  |  |
| Portobello-Pilze | Gewürzmischung „Hello Muskat“ |
|  |  |
| Rosmarin/Thymian | Sojasoße |
|  |  |
| Kochsahne | Frischkäse/Frischecreme |
|  |  |
| Kerbel/Schnittlauch | Feigenrelish |
|  |  |
| geraspelter Rotkohl | mittelscharfer Senf |
|  |  |
| Tomatenmark | grüne Kresse |
|  |  |
| Semmelbrösel | Blütenhonig |

Gut im Haus zu haben
Butter*, Balsamicoessig*, Zucker*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

2 große Töpfe mit Deckel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Kartoffelteig 14)	400 g	600 g**	800 g
Karotte DE NL DK	1	2	2
Zwiebel DE NL NZ	2	3	4
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Maronen, gegart	100 g	100 g	200 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Portobello-Pilze	2	2	4
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Sojasoße 11 15)	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Kochsahne 7)	75 g**	112,5 g**	150 g
Frischkäse/Frischcreme 7)	100 g	150 g	200 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Feigenrelish	50 g	50 g	100 g
geraspelter Rotkohl	200 g	300 g	400 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Semmelbrösel 15)	12,5 g	18,75 g**	25 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
Butter*, Balsamicoessig*, Zucker*, Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 930 g)
Brennwert	426 kJ/102 kcal	3950 kJ/944 kcal
Fett	4,43 g	41,07 g
– davon ges. Fettsäuren	2,16 g	19,98 g
Kohlenhydrate	12,56 g	116,36 g
– davon Zucker	4,43 g	41,04 g
Eiweiß	2,62 g	24,25 g
Salz	0,704 g	6,520 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: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **9**) Senf **10**) Sellerie **11**) Soja **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland **DK:** Dänemark



Für den Rotkohl

Erhitze reichlich **Wasser** im **Wasserkocher**.

Zwiebeln fein würfeln.

In einem großen Topf mit Deckel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin die Hälfte der **Zwiebelwürfel** für 1 – 2 Min. farblos anschwitzen.

Geraspelt **Rotkohl**, **Feigen-Relish** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** hinzugeben und für 1 weitere Min. anschwitzen.

Topfinhalt mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Dann bei geringer Hitze und bis zum Ende des Rezepts für mindestens 45 Min. abgedeckt köcheln lassen. Eventuell **Wasser** nachgeben. Ggfl. warm halten.



Gemüse vorbereiten

Tipp: Wenn du keinen großen Topf hast, kannst du die **Klöße** auch nacheinander garen und am Ende noch einmal im heißen Wasser erwärmen.

Thymian- und **Rosmarinblätter** fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Portobello-Pilze halbieren und dann quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Karotte längs halbieren und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Maronen grob hacken.



Füllung vorbereiten

Tipp: Nach 45 Min. ist der **Rotkohl** noch etwas bissfest, wenn Du in weicher magst, kann du ihn für 15 – 30 Min. länger kochen.

Schnittlauch und **Kerbel** fein hacken.

In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter** zusammen mit **Frischkäse/Frischcreme**, die Hälfte [drei Viertel | gesamte] **Semmelbrösel**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



Für das Ragout

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin restliche **Zwiebelwürfel**, **Karotte** und **Pilze** für 5 – 8 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.

Knoblauch, **Thymian**, **Rosmarin**, **Maronen** und die Hälfte [drei Viertel | ganzes] **Tomatenmark** hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten.

Pfanninhalt mit **Sojasoße**, **Senf**, „**Hello Muskat**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** und 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser*** ablöschen und für 2 – 5 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** leicht eindickt. Die Hälfte [drei Viertel | ganze] **Sahne** hinzugeben und für 2 – 4 weitere Min. einkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Klöße formen

In einem großen Topf reichlich **Wasser*** füllen und einmal aufkochen lassen.

Kloßteig mit nassen Händen zu 4 [6 | 8] faustdicken **Klößen** formen. **Klöße** mit der Hand flachdrücken und gleichmäßig mit dem **Kräuterfrischkäse** füllen. Danach **Klöße** um die **Füllung** herum verschließen, sodass die **Füllung** nicht mehr zu sehen ist.

Klöße erstmal beiseite stellen und dann vorsichtig in den letzten 16 – 18 Min. des Rezepts in den Topf geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tipp: Damit der Kloß nicht zerfällt, sollte das Kochwasser nur sieden.



Anrichten

Rotkohl von der Hitze nehmen und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** einrühren.

Mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.

Kresse mit einer Schere abschneiden.

Ragout auf Tellern verteilen, **Klöße** daneben anrichten und beides mit **Kresse** garnieren.

Rotkohl daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!