



Portobello-Pilze mit Ricottafüllung

dazu Butternusskürbis und Harissa-Bete



40-50min



2 Personen

Eine delikate Auswahl an individuell gewürzten und verzärtelten Leckereien aus dem Ofen holst du dir mit diesem Rezept in deine Küche. Aus Ricotta, Käse und Schnittknoblauch zauberst du eine köstliche Füllung für die Portobello-Pilze. Der Kürbis erhält eine zitronig-süße Salbung, und gleich zweierlei Beten werden mit pikanten Gewürzen ummantelt, ehe sich alle fröhlich vereint auf deinem Teller einfinden. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 gelbe Bete
- 1 Rote Bete
- 1 Butternusskürbis
- 1 rote Zwiebel
- 10g Schnittknoblauch
- 2 Stückchen Harkäse ^{3,7}
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 2 Portobello-Pilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 668kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 42.8g, Eiweiß 26.5g



1. Beten vorgaren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **gelbe und die Rote Bete** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Beten** im Ofen ca. 5Min. vorgaren.



2. Kürbis mitrösten

Den **Kürbis** halbieren, schälen und mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Beten** auf eine Seite des Backblechs schieben. Auf der anderen Seite des Blechs den **Kürbis** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl vermengen. Das **Gemüse** ca. 5Min. im Ofen rösten.



3. Ricotta würzen

Den **Schnittknoblauch** in feine Ringe schneiden. Den **Käse** fein reiben und mit dem **Ricotta**, dem **Schnittknoblauch**, 1 Ei sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



4. Pilze backen

Die Stiele der **Pilze** entfernen, dann die **Portobellos** auf einer Seite des Backblechs mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **Pilze** mit dem **Ricotta** füllen und im Ofen ca. 10Min. backen. **Tipp:** Ggf. übrige Ricotta-Mischung in einer kleinen Auflaufform mitbacken und als **Dip** servieren.



5. Sauce zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. **1-2TL Zitronensaft** mit 1TL Honig zu einer **Sauce** verrühren.



6. Gemüse fertigstellen

Den **Kürbis** und die **Zwiebeln** mit der **Sauce** beträufeln und die **Beten** mit der **1/2 der Gewürzmischung** vermengen. Das **Gemüse** im Ofen ca. 4Min. backen, bis es gar und goldbraun ist. Die gefüllten **Pilze** und das **Gemüse** auf Teller verteilen, mit der **Zitronenschale nach Geschmack** garnieren und servieren.