



Portobello-Pilze mit Ricottafüllung

dazu Butternusskürbis und Harissa-Bete



40-50min



3-4 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

- 2 gelbe Beten
- 2 Rote Beten
- 2 Butternusskürbisse
- 1 rote Zwiebel
- 20g Schnittknoblauch
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Ricotta ⁷
- 4 Portobello-Pilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- 2TL 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.

Kochtipp

Ggf. ein zweites Backblech verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 39.7g, Eiweiß 24.5g



1. Beten vorgaren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **gelben und die Roten Beten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Beten** im Ofen ca. 5Min. vorgaren.



2. Kürbis mitrösten

Die **Kürbisse** 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 2EL Olivenöl vermengen. Das **Gemüse** ca. 5Min. im Ofen rösten.



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** befüllen 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. **1EL Zitronensaft** mit 2TL Honig zu einer **Sauce** verrühren.



3. Ricotta würzen

Den **Schnittknoblauch** in feine Ringe schneiden. Den **Käse** fein reiben und mit dem **Ricotta**, dem **Schnittknoblauch**, 2 Eiern sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren.



6. Gemüse fertigstellen

Den **Kürbis** und die **Zwiebeln** mit der **Sauce** beträufeln und die **Beten** mit 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.