



Überbackene Pilze Pulled-Pork-Style

mit Kartoffelpüree und Käse



ca. 40min



2 Personen

Heute gibt es ein Wintergericht der besonderen Art: Unter cremigem Kartoffelpüree, das im Ofen mit leckerem Gouda überbacken wird, verbirgt sich eine Geschmacksexplosion aus leckeren Portobello- und Austernpilzen in BBQ-Marinade. Das Ganze erinnert verdächtig an das amerikanische Pulled Pork, was ja bekanntlich mit Schweinefleisch zubereitet wird. Wir müssen aber sagen, dass die vegetarische Variante auch nicht ohne is(s)t!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 250g Austernpilze
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 100g geriebener Gouda ⁷

- 1EL Butter ⁷
- 50ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- mittelgroße Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 605kcal, Fett 28.3g,
Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 27.4g



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 240°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe vierteln oder achteln, dann in das kochende Wasser geben und 15-20Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



Ca. **100ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit 1EL Butter, **50ml Kochwasser** und 50ml Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen. Die **1/2 des Käses** untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mehr **Kochwasser** oder Milch hinzugeben, bis das **Püree** die gewünschte Konsistenz hat.



Die **Austernpilze** in dünne Streifen reißen. Die **Portobello-Pilze** in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, den **weißen** und **grünen Teil** trennen. Die **Pilze** und die **weißen Lauchzwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl, dem **Paprikapulver** und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 10-12Min. knusprig-braun anbraten.



Sollte die **Pilzpfanne** zu trocken aussehen, ggf. etwas Wasser unterrühren. Die **Pilze** in einer Auflaufform verteilen, gleichmäßig mit dem **Püree** bedecken und mit dem **restlichen Käse** bestreuen. Den **Auflauf** 8–12Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist.



Die **BBQ-Sauce** mit 50ml Wasser verrühren, unter die **Pilze** rühren und 30Sek. mitkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



Den **Auflauf** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**