



Überbackene Pilze Pulled-Pork-Style

mit Kartoffelpüree und Käse



ca. 40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 500g Austernpilze
- 4 Portobello-Pilze
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 200g geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- 100ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 27.3g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 240°C vorheizen. In einem großen 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.



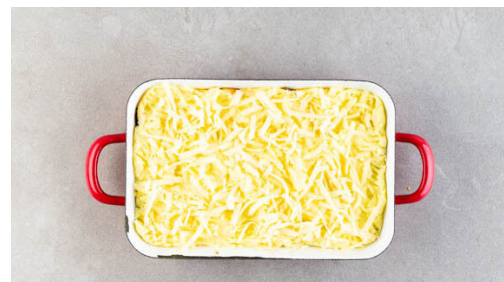
4. Kartoffeln stampfen

Ca. **200ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit 2EL Butter, **100ml Kochwasser** und 100ml Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen. Ca. **1/3 des Käses** untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mehr **Kochwasser** oder Milch hinzugeben, bis das **Püree** die gewünschte Konsistenz hat.



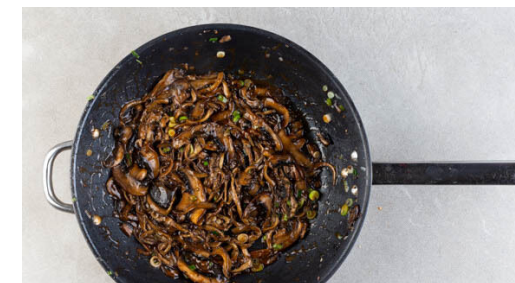
2. Pilze braten

Die **Austernpilze** in dünne Streifen reißen. Die **Portobello-Pilze** in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, den **weißen** und **grünen Teil** trennen. Die **Pilze** und die **weißen Lauchzwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl, dem **Paprikapulver** und ca. 1/2TL Salz bei starker Hitze 10-12Min. knusprig-braun anbraten.



5. Auflauf backen

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.



3. Sauce hinzufügen

Die **BBQ-Sauce** mit 75ml Wasser verrühren, unter die **Pilze** rühren und 30Sek. mitkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Garnieren und servieren

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