



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Austernpilze
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Päckchen BBQ-Sauce<sup>9,10</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>7</sup>
- etwas Milch<sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 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.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 560kcal, Fett 27.3g, Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 23.5g



**1. Kartoffeln kochen**

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.



**2. Pilze braten**

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.



**3. Sauce hinzufügen**

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



**4. Kartoffeln stampfen**

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 etwas 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.

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



**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.



**6. Garnieren und servieren**

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