



Portobello-Pilze und Feta mit Chimichurri

dazu Bohnencreme und Salat mit Aprikosen



ca. 30min



2 Personen

Chimichurri ist eine argentinische Kräutersauce, die heute gleich in zwei Rollen glänzt: Erst werden die Portobellopilze darin mariniert, ehe sie im Ofen zu aromatischen „Steaks“ gegrillt werden. Später rundet die Komposition aus Jalapeño-Chili, Koriander und Petersilie das Gericht auf wunderbare Weise ab. Und zu dem zitronig-frischen Bohnenpüree und dem Salat mit Aprikosendressing passt die Chimichurri auch hervorragend!

Was du von uns bekommst

- 20g Petersilie & Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Jalapeñoschote
- 4 Portobello-Pilze
- 1 Packung Fetakäse⁷
- 1 Packung Feta
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 1 unbeschriebene Zitrone
- 1 Päckchen getrocknete Aprikosen¹²
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 53.0g, Eiweiß 31.8g



1. Chimichurri zubereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Kräuter** **samt Stängeln** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Die **Kräuter**, den **Knoblauch**, die **1/2 der Chili oder mehr**, 4EL Olivenöl, 3EL Essig und 1 kräftige Prise Salz verrühren.



4. Bohnen kochen

Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, anschließend in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter, 80ml Wasser und je 1/2TL Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Die **Bohnen** 4-5Min. köcheln lassen.



2. Pilze grillen

Die **Pilze** mit dem Stiel nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die **1/2 der Chimichurri** auf den **Pilzen** verteilen. Mit 1 Prise Salz würzen und die **Pilze** im Ofen 18-20Min. grillen bzw. backen.



3. Feta grillen

Nach 10Min. Garzeit den **Feta** zerkrümeln und mit **1EL Chimichurri** vermengen. Auf und neben den **Pilzen** verteilen die verbleibende Zeit grillen, bis der **Feta** goldbraun ist und die **Pilze** gar sind.



5. Bohnen pürieren

Die **Zitrone** mit der flachen Hand und leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Bohnen**, **1TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft** und 1EL Butter mit einem Stabmixer glatt pürieren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Salat zubereiten

1EL Zitronensaft, **1EL Olivenöl**, und **1/2TL Honig** oder **Zucker** mit den **getrockneten Aprikosen** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen. Auf jedem Teller etwas **Bohnenpüree** verteilen, je **2 Pilze** darauf platzieren und mit dem **Feta** und der **restlichen Chimichurri** garnieren. Mit dem **Salat** servieren.