



## 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 Fetakäse <sup>7</sup>
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- 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 **Chilischo**te 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.



### 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.



### 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.



### 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.