



## Portobello-Pilze und Feta mit Chimichurri

dazu Bohnencreme und Salat mit Aprikosen



ca. 30min



3-4 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!



- 40g Petersilie & Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Jalapeñoschote
- 8 Portobello-Pilze
- 2 Packungen Fetakäse <sup>7</sup>
- 3 Dosen weiße Bohnen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Päckchen getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 686kcal, Fett 43.4g,  
Kohlenhydrate 43.1g, Eiweiß 26.9g



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 **3/4 der Chiliwürfel oder mehr**, 8EL Olivenöl, 6EL Essig und 1/2TL Salz verrühren.



Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, anschließend in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Butter, 150ml Wasser und je 1/2 TL Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Die **Bohnen** 4-5 Min. köcheln lassen.



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 1/2TL Salz würzen und die **Pilze** im Ofen 18-20Min. grillen bzw. backen.



Die **Zitronen** mit der flachen Hand und leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Bohnen, 2TL Zitronenschale, 3-4EL Zitronensaft** und 2EL Butter mit einem Stabmixer glatt pürieren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



Nach 10Min. Garzeit den **Feta** zerkrümeln und mit **2EL Chimichurri** vermengen. Auf und neben den **Pilzen** verteilen die verbleibende Zeit grillen, bis der **Feta** goldbraun ist und die **Pilze** gar sind.



**2EL Zitronensaft, 2EL Olivenöl**, und 1TL 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.