



## Sesam-Masala-Portobellos

mit Knoblauchspinat und Süßkartoffelpüree



ca. 30min



2 Personen

Herzlich willkommen zu unserer Varieté Veganista: Der Star des Abends sind die nährenden Portobello-Pilze, die heute mal lecker mit Garam Masala gewürzt und mit Sesam in der Pfanne angebraten werden, bevor sie sich zu dem himmlischen Süßkartoffelpüree gesellen, das dank einer großzügigen Portion Kokosjoghurt extra cremig daherkommt. Aber auch der in Knoblauch gedünstete Spinat hat ordentlich Rhythmus. Applaus, Applaus!



- 1 Süßkartoffel
- 1 Karotte
- 4 Portobello-Pilze
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Blattspinat
- 1 Becher Kokosjoghurt

- Salz
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler

**Allergene**  
Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 413kcal, Fett 28.4g,  
Kohlenhydrate 30.4g, Eiweiß 8.4g



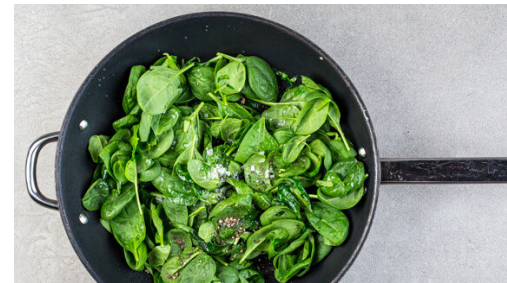
Die **Süßkartoffel** schälen und vierteln. Die **Karotte** ggf. schälen und in 2cm große Stücke schneiden. Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser aufkochen und bei mittlerer bis niedriger Hitze 10-12Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist, dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln, dann in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten.



Die **Pilze** in ca. 1cm dicke Streifen schneiden und mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und dem **Sesam** vermengen.



Den **Spinat** zu dem **Knoblauch** geben, 1EL (hellen) Essig hinzufügen und 1-2Min. köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 5-7Min. goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** mit einem Stabmixer cremig pürieren, dann die **1/2 des Kokosjoghurts** hinzufügen, erneut pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Püree** und den **Spinat** auf Teller verteilen und die **Pilze** darauf anrichten. Nach Belieben mit dem **restlichen Kokosjoghurt** garnieren und servieren.