



## Special: Portobello-Fries mit Trüffeldip

& Crostini mit Ziegenkäse und Feige



ca. 40min



3-4 Personen

Cocktailparty? Dinner mit den Foodie-Freunden? Oder einfach nur ein Grillabend im Kreise der Familie? Und du suchst noch immer nach einer überzeugenden Vorspeise? Na, jetzt mal nicht gleich verzweifeln, wir sind ja da: Unsere gebackenen Portobello-Fries mit Trüffeldip legen die Latte hoch, aber auch die knusprigen Crostini mit Ziegenkäse, Paprika und Feige hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Krise erfolgreich abgewehrt!

## Was du von uns bekommst

- 8 Portobello-Pilze
- 150g Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 3 Päckchen Knoblauchflocken
- 2 rote Paprika
- 75g getrocknete Feigen
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- 2 Stückchen Harkäse <sup>3,7</sup>
- 2 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch <sup>7</sup>
- 6EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 6EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 31.2g



**1. Pilze schneiden**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



**2. Pilze panieren**

Die **Semmelbrösel** mit den **Knoblauchflocken** und 1,5TL Salz vermengen. 6EL Mehl, 200ml Milch sowie die **Semmelbrösel-Mischung** separat in tiefen Tellern bereitstellen. Die **Pilze** der Reihe nach in dem Mehl, der Milch und der **Semmelbrösel-Mischung** wenden, dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist und die **Panade** ggf. noch leicht andrücken.



**3. Pilze backen**

Die **Pilze** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und mit 1EL Olivenöl beträufeln, dann im mittleren Teil des Ofens in 18-20Min. goldbraun und knusprig backen.



**4. Sauce köcheln**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** mit den **Feigen**, 1EL Zucker, 1/2TL Salz, 1EL Essig und 200ml Wasser abgedeckt in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze 12-14Min. weich kochen. In den letzten 5Min. der Kochzeit den Deckel abnehmen und die **Sauce** einköcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



**5. Crostini backen**

Die **Brötchen** schräg in 1-2cm dicke Scheiben schneiden und mit dem **Ziegenfrischkäse** bestreichen. Die **Crostini** auf einem Backrost verteilen und auf der oberen Schiene im Ofen in 6-7Min. goldbraun backen.



**6. Dip zubereiten**

Den **Harkäse** fein reiben und mit dem **Trüffelöl**, 2EL Wasser und 6EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Die **Pilze** mit dem **Dip** und die **Crostini** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und servieren.