



Vegane Fleischklößchen mit Chimichurri

serviert mit Kartoffelpüree und Brokkoli



30-40min



2 Personen

Chimichurri ist eine argentinische Erfindung, die traditionell besonders zu gegrilltem Fleisch gereicht wird. Heute versüßt uns das grüne Sößchen mit Petersilie, Knobli, Schalotte und Oregano den Abend als geschmackvolle Beilage zu saftigen, veganen Hackbällchen. Und nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch passt es hervorragend zum cremigen Kartoffelstampf und gerösteten Brokkoli. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Petersilie
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung vegane Hackbällchen⁶
- 1 Päckchen Hefeflocken

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene

Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 46.5g, Kohlenhydrate 60.2g, Eiweiß 26.4g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die unteren 1-2cm des **Brokkolistrunks** abschneiden, dann den **Strunk** schälen, den **Brokkoli** halbieren und in insgesamt **4 Scheiben** schneiden.



Die **Brokkolischeiben** sowie ggf. **abgefallene Röschen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und 10-12Min. im Ofen rösten. Anschließend wenden und erneut ca. 10Min. rösten, bis der **Brokkoli** gar und stellenweise gebräunt ist.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 12-15Min. kochen, bis sie gar sind. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Schalotte** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **Schalotten**, den **Knoblauch**, die **Petersilie**, die **1/2 der Chiliflocken**, **1TL Oregano**, **1/2TL Salz**, **1 Prise Pfeffer**, **2EL Olivenöl**, **2EL Essig** und **1EL Wasser** mit einem Stabmixer grob pürieren. Anschließend weitere **2EL Olivenöl** hinzufügen.






Die **veganen Hackbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. rundum anbraten, bis sie goldbraun und gar sind.



Die **Kartoffeln** zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei **1-2EL Kochwasser oder mehr nach Bedarf** sowie 1EL vegane Margarine untermengen. Mit **1EL Hefeflocken** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Das **Kartoffelpüree** auf Teller verteilen, die **veganen Hackbällchen** und den **Brokkoli** darauf anrichten und mit der **Chimichurri** beträufelt servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**