



Deftiges Hackfleisch-Pilz-Ragout

mit Haferflocken-Käse-Crumble



40-50min



3-4 Personen

Wohltuend herhaft, sättigend und bodenständig - so könnte man das perfekte Wintergericht beschreiben. Mit diesem vollmundigen Ragout aus Rinderhack, Champignons und Karottchen kommen wir schon sehr nahe an Vollkommenheit heran. Und Welch eine grandiose Idee, es mit einer schmelzenden Lage aus würzigem Käse, Haferflocken und Schnittknoblauch im Ofen zu überbacken! Nun? Na also, perfekt!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Dosen Tomatenmark
- 500g Champignons
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 20g Schnittknoblauch
- 3 Stücke italienischer Hartkäse⁷
- 300g Haferflocken¹
- 1 Päckchen Backpulver

Was du zu Hause benötigst

- ca. 130g Butter⁷
- ca. 40g Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1010kcal, Fett 57.4g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 45.3g



1. Karotten braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 100g Butter bis zur Verwendung in Step 4 im Kühlschrank aufbewahren. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karottenscheiben** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1TL Salz bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. weich braten.



2. Zwiebeln mitbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** und das **Tomatenmark** in die Pfanne geben und unter Rühren ca. 5Min. mitbraten.



3. Ragout köcheln

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann mit dem **Hackfleisch** und 1TL Salz in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und bei sehr starker Hitze ca. 3Min. goldbraun anbraten. Die **Hackfleisch-Mischung** mit 2TL Mehl bestäuben. Die **Gewürzmischung**, 2EL Balsamicoessig, 350ml Wasser und 2TL Zucker einröhren und ca. 5Min. köcheln lassen.



4. Crumble vorbereiten

Den **Schnittknoblauch** in feine Ringe schneiden. Den **Käse** fein reiben. 100g Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Würfel schneiden.



5. Crumble verkneten

Den **Käse** mit **200g Haferflocken**, **3/4 des Schnittknoblauchs**, **2TL Backpulver**, den Butterwürfeln, 2EL Mehl, 1 kräftigen Prise Salz und 1TL Pfeffer zu lockeren Krümeln verkneten. **Tipp:** Die **übrigen Haferflocken** zum Frühstück mit Joghurt und Früchten servieren.



6. Ragout überbacken

Das **Ragout** in eine mittelgroße Auflaufform geben und gleichmäßig mit den **Crumble** bestreuen. Im Ofen 12-14Min. backen, bis die **Crumble** appetitlich gebräunt sind. Das **Ragout** auf Teller verteilen, mit dem **restlichen Schnittknoblauch** garnieren und servieren.