

## Gefüllte Champignons mit Kartoffeln

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	20 ml
Champignons, weiß	300 g
Rinderhackfleisch	250 g
Salz	2 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	2 TL
Kartoffeln, festkochend	1 kg
Gemüsebrühe	1 L
Cheddar	20 g
Crème fraîche	200 g
Schlagsahne	100 ml
Weizenmehl, Type 405	40 g
Tomatenmark	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Zwiebel schälen und halbieren, Knoblauch schälen und beides in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und anschließend mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Öl hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Min./120 °C dünsten.
- 2. Champignons putzen, Stiele abtrennen und mit einem Löffel die Innenseite der Champignons leicht auskratzen, sodass mehr Hackfleisch hineinpasst. Das Herausgekratzte zu den Zwiebeln in den Mixbehälter geben. Hackfleisch mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen und in die Champignons verteilen. Übrig gebliebenes Hackfleisch in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Min./120 °C anbraten.
- 3. Die mit Hackfleisch gefüllten Pilze in den flachen Dampfgareinsatz legen. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In den tiefen Dampfgaraufsatz verteilen und mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen. Die warme Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben, Dampfgaraufsatz aufsetzen, Dampfgareinsatz einhängen, mit dem Deckel verschließen und alles 25 Min./Stufe 1/120 °C dämpfen. 5 Min. vor Ende den Käse über den Pilzen verteilen und den Deckel wieder aufsetzen.
- 4. Dampfgaraufsatz abnehmen und zur Seite stellen. Flüssigkeit aus dem Mixbehälter in ein Sieb abgießen und Brühe dabei auffangen. Die Hälfte der Brühe inklusive Siebinhalt wieder in den Mixbehälter geben.

- 5. Crème fraîche, Sahne, Mehl und Tomatenmark in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 6–10 schrittweise ansteigend pürieren. Anschließend ohne eingesetzten Messbecher 5 Min./Stufe 1/100 °C aufkochen.
- 6. Gefüllte Champignons mit Kartoffeln und Sauce servieren.

## **Guten Appetit!**

Tipp: Statt der Kartoffeln passen als Beilage dazu auch Kartoffelpüree, ein Salat oder Baguette.

Nährwerte (pro Portion)	
Kaloriengehalt	555 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	22 g