



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	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, 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