

MARLEY SPOON



Cremiges Pilz-Stroganoff

mit Babyspinat und Petersilienreis



30-40Min.



2 Personen

Heute gibt es ein leckeres Pilz-Stroganoff, das mit einer sahnigen Sauce mit Crème fraîche und zartem Babyspinat aufwarten kann. Für Raffinesse sorgt das geräucherte Paprikapulver, als Beilage servierst du Basmatireis mit viel frischer Petersilie. Ein Gericht, das Klein und Groß glücklich macht!

Was du von uns bekommst

- 150g Basmatireis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung braune Champignons
- 10g frische Petersilie
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 627.0kcal, Fett 32.9g, Eiweiß 18.1g, Kohlenhydrate 61.6g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



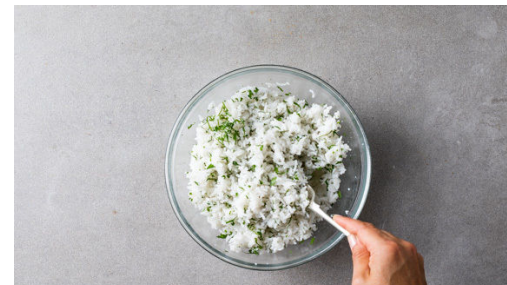
4. Stroganoff zubereiten

1-2TL geräuchertes Paprikapulver einrühren und das **Gemüse** ca. 1Min. weiterbraten. Die **Crème fraîche** und die **Sojasauce** unterrühren und weitere 2Min. köcheln lassen. Den **Spinat** nach und nach dazugeben und zusammenfallen lassen. Das **Stroganoff** mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack mehr **geräuchertes Paprikapulver** hinzufügen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



2. Gemüse vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen. Die **Zwiebel** in dünne Streifen, den **Knoblauch** in feine Scheibchen schneiden. Die **Champignons** putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Petersilie untermischen

Den **Reis** mit einer Gabel auflockern und die **1/2 der gehackten Petersilie** untermischen.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit ca. 2TL Olivenöl in 3-4Min. glasig dünsten. Den **Knoblauch** und die **Pilze** zufügen und 5-8Min. mitbraten, bis die austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist.



6. Stroganoff servieren

Das **Pilz-Stroganoff** mit dem **Reis** auf tiefen Tellern anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.