



Feines Rahmgemüse-Ragout

mit knuspriger Blätterteighaube



30-40min



2 Personen

Dieses besonders cremige Gemüseragout ist ein echtes Wohlfühlessen! Frische Champignons, aromatischer Lauch, knackige Karotten und Weißkohl sind eine bunte Mischung und fühlen sich äußerst wohl in der feinen Sauce mit Crème fraîche. Als Krönung setzt du dem Ganzen eine knusprigen Haube aus leckerem Blätterteig und geriebenem Käse auf. Genau das Richtige, wenn dir der Sinn nach Comfortfood steht!

Was du von uns bekommst

- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Küchenreibe
- Alufolie

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 984kcal, Fett 68.2g, Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 20.4g



1. Pilze schneiden

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Weißkohl** ggf. verlesen.



3. Gemüse anbraten

Die **Pilze**, den **Lauch**, die **Karotten** und den **Weißkohl** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten.



4. Crème fraîche zugeben

Die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren. Mit der **Gewürzmischung** nach Geschmack verfeinern und das **Ragout** abgedeckt 6-7Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Blätterteighaube auflegen

Das **Gemüse** in eine mittelgroße Auflaufform geben, dabei ggf. Flüssigkeit im Topf lassen. Den **Blätterteig** ausrollen und passend auf die Form legen, die Ränder umklappen und überlappenden **Teig** abschneiden. **Tipp:** Die **Teigreste** in hübschen Formen dekorativ auf der **Teigdecke** verteilen.



6. Ragout backen

Mit Alufolie abdecken und das **Ragout** auf der mittleren Schiene ca. 10Min. im Ofen backen. Dann die Folie entfernen und weitere 18-20Min. backen, bis die **Blätterteigdecke** goldbraun und knusprig ist. Den **Käse** fein reiben und 5Min. vor Backende auf der **Teigdecke** verteilen. Die **Petersilie** grob hacken und das **Ragout** mit der **Petersilie** garniert servieren.