



Englischer Hähnchenpie

mit Champignons und Lauch



30-40min



3-4 Personen

Ein einfaches Rezept, das trotzdem beeindruckt! Die Mischung aus würzigem Hähnchen, frischem Lauch und saftigen Champignons kommt mit Crème fraîche erst in die Pfanne, dann in die Auflaufform. Blätterteig drüber und ab in den Ofen – fertig! Schnell, saftig, lecker.

Was du von uns bekommst

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Stangen Lauch
- 500g braune Champignons
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 55.8g, Kohlenhydrate 39.5g, Eiweiß 40.2g



1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** vermengen.



2. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Ggf. etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



5. Gemüse braten

Die **Pilze** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Lauch** und das **Fleisch** untermengen. Die **Crème fraîche** und das **Brühgewürz** einrühren und alles 3-4Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pie vorbereiten

Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** in eine Auflaufform geben und den **Blätterteig** darüberlegen. Ggf. überstehenden **Teig** abschneiden, nach Geschmack Dekorationselemente daraus formen und auf der **Teigdecke** verteilen. **Tipp:** Wer mag, kann 1 Ei verquirlen und auf der **Teigdecke** verstreichen. Den **Hähnchenpie** im Ofen 20-25Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.