

Feines Rahmgemüse-Ragout

mit knuspriger Blätterteighaube



30-40min



2 Personen

Dieses besonders cremige Gemüseragout ist ein richtiges Wohlfühlessen! Frische Champignons, aromatischer Lauch, knackige Karotten und Weißkohl bringen eine extragroße Portion Vitamine. Die bunte Mischung in der feinen Sauce mit Crème fraîche wird gekrönt von einer knusprigen Haube aus feinem Blätterteig und leckerem Hartkäse. Genau das Richtige in der kalten Jahreszeit!

Was du von uns bekommst

- 3,7
- 9
- 1
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 65.4g,
Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 21.4g



1. Pilze putzen

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



2. Gemüse schneiden

Vom **Lauch** die Enden abschneiden, dann den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Halbringe schneiden. Die **Karotte** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotte** in dünne Scheiben schneiden. Den **Weißkohl** mit einem großen Messer halbieren, vom Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden.



3. Gemüse anbraten

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



4. Crème fraîche zugeben

Die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren, den **Gemüsebrühwürfel** dazugeben und alles gut verrühren. Mit der **Gewürzmischung** nach Geschmack verfeinern und das **Ragout** abgedeckt ca. 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 mittlerer Schiene ca. 10Min. backen. 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 **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Das Gericht mit der **Petersilie** garnieren.