



Feines Rahmgemüse-Ragout

mit knuspriger Blätterteighaube



40-50min



3-4 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

- 2 Stangen Lauch
- 1 Karotte
- 400g geschnittener Weißkohl
- 500g Champignons
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 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
- großer 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 574kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 40.5g, Eiweiß 13.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Gemüse anbraten

Den **Weißkohl**, den **Lauch** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Währenddessen die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden, dann ebenfalls in den Topf geben und 1-2Min. mitbraten.



3. Crème fraîche zugeben

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



4. 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.



5. 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.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilie** grob hacken und das **Ragout** mit der **Petersilie** garniert servieren.