



## V2: Englischer Bio-Hähnchenpie

mit Champignons und Lauch



30-40min



3-4 Personen

Ein einfaches Rezept, das trotzdem beeindruckt! Die Mischung aus würzigem Bio-Hähnchenfilet, 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 Packungen Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Stangen Lauch
- 500g braune Champignons
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>

## 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 (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 796kcal, Fett 54.6g, Kohlenhydrate 33.4g, Eiweiß 41.4g



### 1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen 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 **Brühwürz** 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.