



Winterspecial: 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!

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 993kcal, Fett 68.3g,
Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 20.1g



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.



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.



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



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 **Crème fraîche** und die **½ des Brühgewürzes** unter das **Gemüse** rühren. Mit der **Gewürzmischung** nach Geschmack verfeinern und das **Ragout** abgedeckt 6-7Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



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