



Pizza Pot Pie mit Putenhackbällchen

und Tomatensauce mit Paprika und Pilzen



30-40min



3-4 Personen

So ein schmackhaftes Ofengericht ist manchmal einfach genau das Richtige. Denn es wärmt ja nicht nur den Körper, sondern auch die Seele! Hier treffen einige unbestrittene Größen der Soulfood-Fraktion aufeinander und lassen etwas wahrlich Heißes entstehen: eine aromatische, mit provenzalischen Kräutern gewürzte Füllung aus Paprika, Pilzen und Hackbällchen in Tomatensauce unter knusprigem Blätterteig! Halleluja!

- 3 Paprika
- 500g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Putenhackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Pck. Blätterteig ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

Kochtipp
Wer mag, bestreicht den Pizza Pot Pie vor dem Backen mit Milch.

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 702kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 61.2g, Eiweiß 25.6g



1. Gemüse & Pilze schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce zubereiten

Die **gehackten Tomaten** und 1TL Zucker in die Pfanne geben. Die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr Zucker abschmecken.



2. Hackbällchen vorbereiten

Das **Hack** zu walnussgroßen **Bällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. braten, bis sie appetitlich gebräunt sind. Auf einem Teller beiseitestellen.



5. Hackbällchen untermischen

Die **Hackbällchen** halbieren, mit der **Sauce** vermengen und in eine große Auflaufform geben.



3. Gemüse & Pilze braten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Paprika**, die **Pilze** und die **Gewürzmischung** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5–6Min. anbraten.
Tipp: Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



6. Pizza Pot Pie backen

Den **Teig** ausrollen und die Auflaufform vollständig abschließend damit bedecken, ggf. überstehende **Ränder** abschneiden und nach Belieben als Dekoration verwenden. Den **Teig** mit einer Gabel einstechen und den **Pizza Pot Pie** im Ofen in 15-17Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend servieren.