



Wärmender Gemüseauflauf mit Hähnchen

und knuspriger Blätterteighaube



ca. 30min



2 Portionen

Seit wir zum ersten Mal einen „Pot Pie“ gemacht haben, sind wir ziemlich vernarrt in dieses Gericht: Es handelt sich um einen Auflauf, der mit einer knusprigen Blätterteighaube bedeckt wird. Die Füllungen können ganz unterschiedlich aussehen – heute haben wir uns für Karotten, Fenchel und geräucherte Hähnchenstreifen entschieden. So bekommt der Auflauf eine schöne Würze und außerdem einen tollen herzhaften Biss.

Was du von uns bekommst

- 5g Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Fenchelknolle
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 819kcal, Fett 47.8g, Kohlenhydrate 64.8g, Eiweiß 25.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **½ der Thymianblättchen** abzupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** vierteln, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden.



4. Füllung köcheln

2EL Mehliterrühren und das **Brühwürz** zufügen, dann 250ml Wasser angießen und 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Gemüse-Hähnchen-Mischung** etwas eindickt.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Thymian** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. weich braten.



5. Auflauf backen

Die **Mischung** in eine mittelgroße Auflaufform füllen. Den **Teig** ausrollen und auf die Auflaufform legen; an den Rändern sollten noch 1-2cm **Teig** überhängen. Die **Teigränder** andrücken oder umklappen und den **Teig** mittig mit einem scharfen Messer x-förmig einritzen. Den **Auflauf** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist, dann servieren.



3. Karotten & Fenchel braten

Die **Karotten** und den **Fenchel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und ca. 5Min. mitbraten, bis sie etwas weicher werden. Die **Hähnchenstreifen** unterheben und kurz erwärmen.



6. Echte Künstler am Werk

Sollten die Teigränder etwas zu lang sein, kannst du den überschüssigen Teig einfach abschneiden und den Auflauf (vor dem Backen) damit dekorieren. Wie wär's, wenn du daraus Sterne ausstichst und sie mittig auf dem Auflauf platzierst? Oder kleine Kugeln formst und sie der Reihe nach auf den Rand setzt? Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!