



## Zartes Currygemüse mit Blätterteighaube

Pot-Pie-Style, mit Karotten und Lauch



30-40min



2 Personen

Schon mal von Pot Pie gehört? Nein? Dann bringen wir mit Vergnügen Licht ins Dunkel: Bei der Zubereitung von Pot Pies, die man vor allem in den USA gerne isst, wird Fleisch und/oder Gemüse in einer Auflaufform oder einem Topf gegart und mit Blätterteig abgedeckt. Das Ganze kommt dann in den Ofen, bis eine knusprige Haube entsteht. Schließlich heißt es nur noch: Gabel rein, loskrümeln und genießen!

## Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 1 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 1 Pck. Blätterteig <sup>1</sup>
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1030kcal, Fett 72.5g, Kohlenhydrate 75.6g, Eiweiß 14.7g



### 1. Gemüse schneiden

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



### 2. Currygemüse zubereiten

Den **Lauch**, die **Karotten** und die **Currypaste** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, mit ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. 2TL Mehl unterrühren und 30-60Sek. mitbraten. 50ml Wasser und die **Crème fraîche** einrühren, einmal aufkochen und abgedeckt weitere ca. 7Min. köcheln lassen.



### 3. Pot Pie vorbereiten

Das **Currygemüse** in eine mittelgroße Auflaufform füllen. Den **Teig** ausrollen und so zuschneiden, dass die **Teigstücke** etwa 2 Fingerbreit größer sind als die Auflaufform. Die **Teigstücke** über die Auflaufform legen und die Ränder fest andrücken.



### 4. Pot Pie backen

Mit einem Messer oder einer Gabel 1-2 Schlitz in den **Teig** ritzen und den **Pot Pie** im Ofen 13-15Min. backen, bis die **Teighaube** etwas aufgegangen, goldbraun und knusprig ist. **Tipp:** Ggf. **übriger Teig** kann in Stücke geschnitten, auf etwas Backpapier mitgebacken und zum Snacken oder Eintunken verwendet werden.



### 5. Fertigstellen & servieren

Aus 1EL Essig, 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz ein Dressing anrühren und den **Salat** unterheben. Das **Currygemüse mit Blätterteighaube** mit dem **Salat** anrichten und servieren.



### 6. (R)eingelegt!

Bei diesem köstlichen Gericht mussten wir kurz anerkennend pfeifen. Wer noch mehr Pfiff möchte, tut Folgendes: 2EL Essig mit 1TL Zucker und ½TL Salz verrühren, eine halbe Zwiebel in Streifen schneiden und gemeinsam mit 1-2TL frisch geschnittenen Chiliringen in die Essigmischung einlegen. Das Ganze 15-20Min. ziehen lassen, auf dem Gericht platzieren und mit dem Currygemüse genießen.