



OP RS Deftige Rindergulasch-Pastete

dazu Salat mit Birne und Knollensellerie



30-40min



4 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Blätterteig ²
- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 2 Karotten
- 5g Thymian
- 10g Petersilie & Oregano
- 2 Packungen Rindergulasch
- 2 Birnen
- 100g Lollo rosso

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 877kcal, Fett 53.2g, Kohlenhydrate 68.0g, Eiweiß 23.5g



1. Teig vorbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **1 Blätterteig** ausrollen und in einer mittelgroßen Auflaufform auslegen. Den Boden und die Ränder fest andrücken und einen kleinen Überhang lassen, dann den **Teig** ein paarmal mit einer Gabel einstechen. In den Ofen geben und 7-8Min. vorbacken, bis der **Teig** beginnt, luftig aufzugehen.



4. Pastete backen

Das **Gulasch** in die Form mit dem **vorgebackenen Teig** füllen. Den **anderen Blätterteig** ausrollen und über die Form legen, dabei an den Seiten fest andrücken, um ihn zu fixieren. Mittig zwei Schlitze in die **Teigoberfläche** ritzen, dann die **Pastete** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und gar ist.



2. Gemüse braten

Den **Sellerie** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und quer in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Selleriewürfel**, die **Karotten**, den **Thymian** und den **Oregano** (als ganze Zweige) in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Salat zubereiten

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **restlichen Sellerie** grob reiben. 2EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig, 1TL Senf und je 1 Prise Salz und Zucker zu einem Dressing verrühren. Den **Salat** grob schneiden und mit den **Birnen**, dem **Sellerie**, der **Petersilie** und dem Dressing vermengen.



3. Gulasch köcheln

Das **Gemüse** mit 1EL Mehl bestäuben und alles vermengen. Das **Rindergulasch** und 50ml Wasser zugeben und 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Kräuterzweige** entfernen, dann das **Gulasch** vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden.



6. Anrichten & servieren

Die **Pastete** mit dem **Salat** anrichten und servieren.