



Sahniger Gemüse-Pot-Pie aus dem Ofen

mit knuspriger Blätterteighaube



30-40min



2 Portionen

Achtung, Knusperalarm! Wir haben eine große Vorliebe für Pot Pies entwickelt: Das sind mit einer Blätterteighaube überbackene Eintöpfe oder Aufläufe, in unserem Fall mit viel Gemüse in einem herrlich sahnigen Süppchen. Mit von der Partie sind Lauch, Karotten, Sellerie und viele frische Kräuter. Innen cremig, außen knusprig – was will man mehr? Jetzt braucht es nur noch Besteck und einen gemütlichen Platz auf der Couch ...

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200ml Kochsahne ³
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Pck. Blätterteig ²

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ⁴
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 962kcal, Fett 64.5g,
Kohlenhydrate 76.2g, Eiweiß 15.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Lauch** ebenfalls längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

Den **Lauch**, die **Karotten**, den **Sellerie** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten, bis sie weicher werden. Das **Gemüse** mit 1EL Mehl bestäuben und ca. 30Sek. unter Rühren weiterbraten.



3. Suppe köcheln

Das **Brühgewürz** und 350ml Wasser zugeben und die **Suppe** aufkochen, dann 4–5Min. köcheln lassen. Die **Sahne**, 1EL Essig und 1TL Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Teig vorbereiten

Den **Schnittlauch** und die **Petersilie** fein schneiden und jeweils die **½ davon** in die **Suppe** rühren. Die **Suppe** in eine mittelgroße Auflaufform füllen und den **Teig** über die Form legen, sodass 3–4cm **Teig** an den Seiten überhängen. Alles, was darüber hinausgeht, darf abgeschnitten werden.



5. Pot Pie backen

Die überhängenden 3–4cm **Teig** an der Form festdrücken, sodass er nicht mehr lose aufliegt. Den **Teig** mittig 3 Mal mit einem scharfen Messer einstechen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Den **Pot Pie** im Ofen ca. 10Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und leicht knusprig ist. Leicht abkühlen lassen und mit den **restlichen Kräutern** bestreut servieren.



6. Art Attack

Wer sich heute besonders kreativ austoben möchte, kann die Teigoberfläche des Pot Pies nach Geschmack dekorieren. Zum Beispiel könntest du mit einem Messer ein hübsches Muster in den Teig ritzen oder aus den abgeschnittenen Überresten kleine Formen gestalten. Die ungebackene Teigdekoration auf den Pot Pie legen und einfach mitbacken – wunderhübsch!