



Cremiger Pilzeintopf mit Gemüse

serviert mit Blätterteigspitzen



40-50min



2 Portionen

Dieser Pilzeintopf lässt Eintopfträume wahr werden, denn so viel Cremigkeit und Geschmack bringen die wenigsten auf den Tisch. Wusstest du, dass Pilze super viel Umami haben? Das kommt unserem Eintopf auf jeden Fall zugute. Außerdem mit drin sind aromatischer Lauch und knackige Karotten. Als Beilage servieren wir knusprige Blätterteigspitzen, die sich fabelhaft eintunken und durch die sahnige Sauce ziehen lassen.

Was du von uns bekommst

- 250g Champignons
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 200ml Kochsahne³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Blätterteig²
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1014kcal, Fett 67.4g, Kohlenhydrate 78.2g, Eiweiß 21.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Karotte** ggf. schälen und in schmale Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Blätterteig backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, in **4 Rechtecke** schneiden und jedes Rechteck diagonal halbieren, sodass **8 Dreiecke** entstehen. Den **Teig** mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen 13-15Min. backen, bis er aufgeht und goldbraun ist.



2. Gemüse anbraten

Das **Gemüse** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis alles anfängt, weich zu werden und leicht zu bräunen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** fein reiben und in den **Eintopf** einrühren, den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Eintopf** in tiefen Schalen servieren, mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer garnieren und die **Blätterteigspitzen** dazu reichen.



3. Eintopf köcheln

50ml Wasser und 2TL (Weißwein-)Essig in die Pfanne gießen und damit den Bodensatz vom Pfannenboden lösen, dann 1EL Mehl unterheben, die **Sahne** und die **½ des Brühgewürzes** einrühren und aufkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und den **Eintopf** 14-16Min. köcheln lassen.



6. Kräuter-Zugabe

Der Eintopf schmeckt herrlich sahnig und sorgt für ein wohliges Gefühl im Bauch. Wenn du noch ein paar frische Aromen ergänzen möchtest, dann kannst du den Eintopf zusätzlich mit frisch gehackter Petersilie oder etwas Thymian garnieren. Sieht fein aus, schmeckt auch so!