



Cremiger Pilzeintopf mit Gemüse

serviert mit Blätterteigspitzen



40-50min



4 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

- 500g Champignons
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 400ml Kochsahne³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Blätterteig²
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große 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 1011kcal, Fett 67.4g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 21.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Karotten** 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.



2. Gemüse anbraten

Das **Gemüse** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis alles anfängt, weich zu werden und leicht zu bräunen.



3. Eintopf köcheln

75ml Wasser und 1EL (Weißwein-)Essig in die Pfanne gießen und damit den Bodensatz vom Pfannenboden lösen, dann 2EL Mehl unterheben, die **Sahne** und das **Brühgewürz** einrühren und aufkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und den **Eintopf** 14-16Min. köcheln lassen.



4. Blätterteig backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, in **je 4 Rechtecke** schneiden und jedes Rechteck diagonal halbieren, sodass insgesamt **16 Dreiecke** entstehen. Die **Teige** mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen 13-15Min. backen, bis sie aufgehen und goldbraun sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



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.



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!