



Zartes Currygemüse mit Blätterteighaube

Pot-Pie-Style, mit Karotten und Lauch



30-40min



2 Portionen

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 fraîche²
- 1 Pck. Blätterteig¹
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl¹
- 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 Schlitze 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**