



## Zartes Currygemüse mit Blätterteighaube

Pot-Pie-Style, mit Karotten und Lauch



30-40min



4 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

- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 2 Pck. Korma-Currypaste
- 2 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 2 Pck. Blätterteig<sup>1</sup>
- 200g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 4TL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- große 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 994kcal, Fett 68.8g,  
Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 14.4g



### 1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.



### 2. Currygemüse zubereiten

Den **Lauch**, die **Karotten** und die **Currypaste** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, mit 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. 4TL Mehl unterrühren und 30-60Sek. mitbraten. 100ml Wasser und die **Crème fraîche** einrühren, einmal aufkochen und abgedeckt weitere ca. 7Min. köcheln lassen.



### 3. Pot Pie vorbereiten

Das **Currygemüse** in eine große Auflaufform füllen. Die **Teige** 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 2-3 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 2EL Essig, 2EL Pflanzenöl und ½TL 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: 4EL Essig mit 2TL Zucker und 1TL Salz verrühren, eine Zwiebel in Streifen schneiden und gemeinsam mit 2-3TL 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**