



RS Cremiger Spargel-Hähnchen-Pie

mit feiner Blätterteighaube



30-40min



2 Portionen

Ein Klassiker der britischen Küche in seiner schönsten Form: Dieser „Top-Crust“-Pie vereint zarte Hähnchenstücke, feinen Spargel und aromatische Champignons in einer samtig-cremigen Sauce. Gekrönt von einer goldbraun gebackenen Blätterteigdecke gart die Füllung behutsam im Ofen und entfaltet ihr volles Aroma. Wer mag, kann dem Gericht eine persönliche Note verleihen und den Teig nach Belieben kunstvoll verzieren.

Was du von uns bekommst

- 250g weißer Spargel
- 250g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- 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 1033kcal, Fett 64.9g, Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 43.3g



1. Spargel vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Spargelstangen** mit einem Sparschäler vom Kopf zum Stiel hin schälen und in schräge, dünne Scheiben schneiden, dabei die hölzernen Enden des **Spargels** abschneiden.



4. Zutaten braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Fleisch** nicht mehr rosa ist. Dann die **Pilze** und die **Zwiebeln** dazugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.



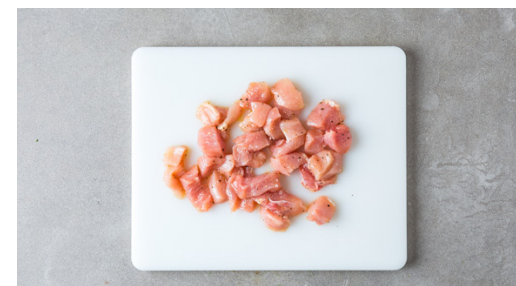
2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



5. Sauce fertigstellen

1EL Mehl einrühren und ca. 30 Sek. mitbraten, dann mit **100-150ml Wasser** ablöschen und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Spargelstücke** hinzufügen und alles 3-4Min. leicht köcheln lassen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** trocken tupfen, in 1-2cm große Stücke schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Pie backen

Die **Sauce** in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen. Den **Teig** mit dem Papier nach oben auflegen und die überstehenden Seiten ggf. wegschneiden oder eindrücken. Das Papier entfernen und den Teig mit ½EL Olivenöl bestreichen. **Tipp:** Aus den **Teigresten** können auch Formen ausgestochen und als Verzierung verwendet werden. Den **Pie** im Ofen in 15-20Min. goldbraun und gar backen.