



## Veganer Borlotti-Gemüse-Pie

mit Blätterteig und cremiger Sauce



ca. 30min



2 Personen

Besonders wenn es draußen langsam ungemütlich wird, ist so ein wärmender Gemüse-Pie doch einfach unwiderstehlich lecker! Zudem zeigt sich hier, dass die vegane Küche ebenso vielseitig und sättigend sein kann wie die alten Klassiker. Dank cremiger Sojasahne, aromatischer Hefeflocken und geschmackvoller Kräutermischungen sind sowohl Geschmack als auch Textur der herzhaften Gemüse-Bohnen-Füllung mit Pilzen hier „spot on“!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Dose Borlotti-Bohnen
- 1 Packung „Muschel“-Gemüsemix<sup>9</sup>
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Packung Sojasahne<sup>6</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 1 Packung Blätterteig<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

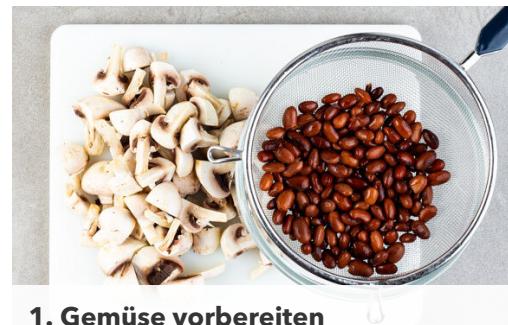
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

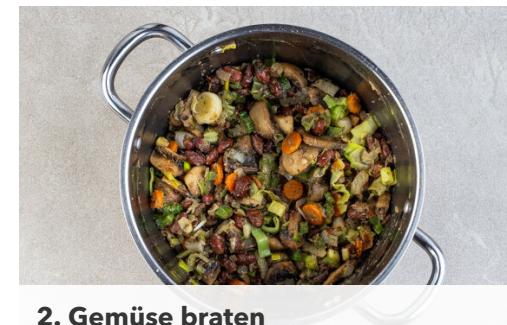
Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1028kcal, Fett 55.5g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 28.5g



1. Gemüse vorbereiten



2. Gemüse braten



3. Sauce zubereiten



4. Pie vorbereiten



5. Teig auflegen



6. Pie backen