



Veganer Borlotti-Gemüse-Pie

mit Blätterteig und cremiger Sauce



ca. 30min



3-4 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

- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Dosen Borlotti-Bohnen
- 1 Packung „Muschel“-Gemüsemix ⁹
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 2 Packungen Sojasahne ⁶
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 1 Packung Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- 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 719kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 64.0g, Eiweiß 23.9g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Gemüse braten

Die **Pilze** und den „**Muschel**“-**Gemüsemix** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und den **Provence-Kräutern** bei mittlerer Hitze abgedeckt 3-4Min. garen, bis das **Gemüse** weich wird. Die **Bohnen** zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in 2EL Mehl unterrühren.



3. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit der **Sojasahne** und 200-250ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** unterrühren. Abgedeckt einmal aufkochen lassen und noch ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eingedickt ist.



4. Pie vorbereiten

Die **Hefeflocken** unterrühren. Die **Gemüse-Bohnen-Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.



5. Teig auflegen

Die **Gemüse-Bohnen-Füllung** mit dem **Teig** abdecken. Überstehenden **Teig** abschneiden, in Streifen schneiden und verdrehen, dann am Rand entlang dekorativ auflegen, sodass alle evtl. vorhandenen Lücken geschlossen werden. In der Mitte kreuzweise einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.



6. Pie backen

Die **Teigoberfläche** mit Salz und Pfeffer bestreuen und den **Pie** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und schön aufgegangen ist.