



Pizza Pot Pie mit veganen Hackbällchen

und Tomatensauce mit Paprika und Pilzen



30-40min



2 Personen

Weihnachten ist vorbei. Aber wir haben mit diesem veganen, bis in die Zehen wärmenden Wintergericht noch ein verspätetes Geschenk für dich, denn hier treffen einige unbestrittene Größen der Soulfood-Fraktion aufeinander und lassen etwas wahrlich Wunderbares entstehen: Pizza Pot Pie! Aromatische, mit Oregano gewürzte Füllung aus Paprika, Pilzen und veganen Hackbällchen in Tomatensauce unter knusprigem Blätterteig! Halleluja!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung vegane Hackbällchen⁶
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Blätterteig¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne

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

Kochtipp

Wer mag, bestreicht den Pizza Pot Pie vor dem Backen mit Milch bzw. einer veganen Milchalternative.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 912kcal, Fett 53.0g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 25.0g



1. Gemüse & Pilze schneiden



2. Gemüse & Pilze braten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce zubereiten

Die **gehackten Tomaten** und 1TL Zucker in die Pfanne geben. Die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



5. Hackbällchen untermischen

Die **veganen Hackbällchen** mit der **Sauce** vermengen und in eine mittelgroße Auflaufform geben.



3. Hackbällchen vorbereiten



6. Pizza Pot Pie backen

Den **Teig** ausrollen und die Auflaufform vollständig abschließend damit bedecken, ggf. überstehende **Ränder** abschneiden und nach Geschmack als Dekoration verwenden. Den **Teig** mit einer Gabel einstechen und den **Pizza Pot Pie** im Ofen in 15-17Min. goldbraun und knusprig backen und servieren.