



Veganer Champignon-Sellerie-Pie

mit knuspriger Blätterteighaube



ca. 50min



4 Portionen

Gebackene Pies sind der Inbegriff der Gemütlichkeit: Das Gemüse schmurgelt in einer cremigen Sauce vor sich hin und träumt unter einer goldigen Blätterteigdecke von seinem großen kulinarischen Auftritt. Heute bringen wir Knollensellerie und Champignons in den Ofen und dann auf den Tisch – und dazwischen haben wir noch genug Zeit, um die Küche aufzuräumen, damit wir uns nach dem Essen direkt aufs Sofa zurückziehen können.

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 500ml vegane Haferkochcreme ^{2,3}
- 1 Pck. Blätterteig ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Margarine
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und große Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 596kcal, Fett 38.9g,
Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 11.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

Den **Sellerie** in einem großen Topf mit 2EL Margarine und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, dann die **Pilze** und den **Knoblauch** zugeben und weitere 1-2Min. braten. Einen Deckel auflegen und das **Gemüse** ca. 3Min. dämpfen lassen.



3. Sauce kochen

Die **Gewürzmischung** und 2EL Mehl unter das Gemüse rühren und 1Min. weiterbraten, dann die **vegane Kochcreme** und 50ml Wasser einrühren und ca. 3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. Die Konsistenz sollte ungefähr wie Joghurt sein, oder (nach Belieben) noch fester. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pie füllen

Das **Gemüse** samt der **Sauce** in eine große Auflaufform füllen und mit dem **Blätterteig** abdecken. Den **Blätterteig** am Rand der Auflaufform festdrücken und evtl. überstehende Reste abschneiden (siehe auch Schritt 6). Den **Teig** mit einer Gabel ein paarmal einstechen, damit beim Backen die heiße Luft entweichen kann.



5. Pie backen

Den **Champignon-Sellerie-Pie** im Backofen 13-18Min. backen, bis der **Teig** golden und knusprig ist. Den **Pie** kurz auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.



6. Dipp-Tipp

Die überhängenden Teigreste, die du von der Auflaufform abgeschnitten hast, kannst du auf Backpapier legen und neben dem Pie im Ofen backen. So bleibt nichts übrig und du hast ein paar Knusperecken, die du in die Sauce tunken kannst.