



## Englischer Hähnchenpie

mit Champignons und Lauch



30-40min



2 Personen

Ein einfaches Rezept, das trotzdem beeindruckt! Die Mischung aus würzigem Hähnchen, frischem Lauch und saftigen Champignons kommt mit Crème fraîche erst in die Pfanne, dann in die Auflaufform. Blätterteig drüber und ab in den Ofen - fertig! Schnell, saftig, lecker.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung<sup>10</sup>
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Blätterteig<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1010kcal, Fett 64.8g, Kohlenhydrate 58.1g, Eiweiß 42.5g



**1. Fleisch würzen**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit 1EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** vermengen.



**4. Gemüse braten**

Die **Pilze** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Lauch** und das **Fleisch** dazugeben und alles vermengen. Die **Crème fraîche** und das **Brühgewürz** einrühren und alles 3-4Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Fleisch braten**

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Ggf. etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



**5. Pie vorbereiten**

Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** in eine Auflaufform geben und den **Blätterteig** darüberlegen. Ggf. überstehenden **Teig** abschneiden, nach Geschmack Dekorationselemente daraus formen und auf der **Teigdecke** verteilen. **Tipp:** Wer mag, kann 1 Ei verquirlen und auf der **Teigdecke** verstreichen.



**3. Pilze schneiden**

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



**6. Pie backen**

Den **Hähnchenpie** im Ofen 20-25Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.