



## Pizza Pot Pie mit veganen Hackbällchen

und Tomatensauce mit Paprika und Pilzen



30-40min



3-4 Personen

Auch im Sommer ist so ein schmackhaftes Ofengericht manchmal genau das Richtige. Denn es wärmt ja nicht nur den Körper, sondern auch die Seele! Hier treffen einige unbestrittene Größen der Soulfood-Fraktion aufeinander und lassen etwas wahrlich Heißes entstehen: eine aromatische, mit provenzalischen Kräutern gewürzte Füllung aus Paprika, Pilzen und veganen Hackbällchen in Tomatensauce unter knusprigem Blätterteig! Halleluja!



## Was du von uns bekommst

- 3 rote Paprika
- 500g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Packungen vegane Hackbällchen<sup>6</sup>
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Blätterteig<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

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

### Kochtipps

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 642kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 54.7g, Eiweiß 21.1g



### 1. Gemüse & Pilze schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zwiebeln** 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.



### 2. Hackbällchen vorbereiten

Die **veganen Hackbällchen** halbieren und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



### 5. Hackbällchen untermischen

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



### 3. Gemüse & Pilze braten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Paprika**, die **Pilze** und die **Gewürzmischung** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-6Min. anbraten. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



### 6. Pizza Pot Pie backen

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