



Pizza Pot Pie mit veganen Hackbällchen

und Tomatensauce mit Paprika und Pilzen



30-40min



3-4 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!

- 3 rote Paprika
- 2 Packungen Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen vegane Hackbällchen ⁶
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Blätterteig ¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- große Auflaufform
- 2 große Pfannen

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 36.8g,
Kohlenhydrate 53.5g, Eiweiß 21.1g



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 **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



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



Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Paprika**, die **Pilze** und den **Oregano** vermengen und auf zwei Pfannen verteilt mit je 1EL Olivenöl und je 1/2TL Salz unter gelegentlichem Rühren 5-6Min. anbraten.



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



Die **veganen Hackbällchen** halbieren.



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.