



# Blitzschneller Champignon-Porree-Pie

unter einer knusprigen Blätterteighaube



## HELLO PORREE

Samen von Porree wurden schon in den 7000 Jahre alten Trümmern von Jericho gefunden – er gehört somit zu den ältesten Gemüsesorten der Menschen.



frischer Blätterteig



Crème fraîche



Porree



mittelscharfer Senf



braune Champignons



Knoblauchzehe



Tomatenmark



Babypinac



Pommesgewürz



Sojasoße



Schwarzkümmelsamen

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

Heute muss es einmal schneller gehen? Kein Problem! Mit unserem Champignon-Porree-Pie hast Du die Zeit und den guten Geschmack auf Deiner Seite. Einmal schnippeln, einmal anbraten, kurz eine Soße verrühren – den Rest erledigt Dein Backofen. Und was kommt heraus? Ein unglaublich saftiges, leckeres Gericht, das dem Namen Pie alle Ehre macht. So startest Du gut in das neue Jahr!

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Pfanne**, eine **Auflaufform**, ein **Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Braune Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln. **Porree** in 0,5 cm breite Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

★ **TIPP:** Porree längs aufschneiden, so lässt er sich besser abspülen.



## 2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, **Champignonhälften** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Porreeringe** und **Knoblauchscheiben** dazugeben und weitere 2 – 3 Min. braten. 1 EL [2 EL] **Tomatenmark** dazugeben und verrühren. In der Zwischenzeit die **Soße** vorbereiten.



## 5 PIE BACKEN

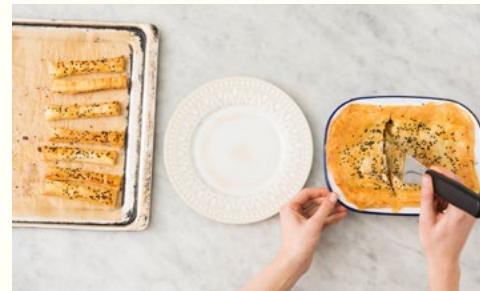
**Champignon-Porree-Gemüse** in eine kleine Auflaufform geben. **Blätterteig** darüberlegen. Überstehenden **Teig** abschneiden, in 2 cm breite Streifen schneiden und mitbacken. **Blätterteig** mehrmals mit einer Gabel einstechen, **Schwarzkümmelsamen** darüberstreuen und **Pie** zusammen mit den **Teigstreifen** für 15 Min. backen.

★ **TIPP:** Für einen schönen Glanz einfach ein Ei verquirlen und Blätterteig damit bestreichen.



## 3 SOSSE VORBEREITEN

In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche**, **Senf**, **Sojasoße** und **Pommesgewürz** gut verrühren.



## 6 ANRICHTEN

**Champignon-Porree-Pie** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und genießen.

★ **TIPP:** Mit den gebackenen Teigstreifen kannst Du die Soße dippen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
braune Champignons	200 g	400 g
Porree (Stange)	1	2
Knoblauchzehe	1	2
Tomatenmark	1 EL ☉	2 EL
Crème fraîche 7)	150 g	300 g
mittelscharfer Senf 10)	10 ml	20 ml
Sojasoße 1) 6)	20 ml	40 ml
Pommesgewürz 15)	2 g	4 g
Babyspinat	50 g	100 g
frischer Blätterteig 1)	1 Rolle	2 Rollen
Schwarzkümmelsamen 15)	2 g	4 g

Öl\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	831 kJ/200 kcal	3751 kJ/903 kcal
Fett	16 g	68 g
– davon ges. Fettsäuren	8 g	36 g
Kohlenhydrate	12 g	53 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	4 g	19 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	5 g

## ALLERGENE

1) Weizen 6) Soja 7) Milch 10) Senf  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Instagram Twitter Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!