

MARLEY SPOON



Hähnchen-Pie

mit Champignons und Honig-Möhrrchen



20-30Min.



2 Personen

Einen Pie zu backen muss nicht immer total aufwendig sein. Wir haben eine Variante kreiert, bei der die Hähnchen-Pilz-Füllung separat von der Blätterteig-Kruste geköchelt wird: So bleibt die Kruste besonders knusprig. Dazu gibt es in Honig glasierte Karotten.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Karotten
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Blätterteig ¹
- Frischer Thymian & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Honig

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 825.0kcal, Fett 51.1g, Eiweiß 35.2g, Kohlenhydrate 52.9g



1. Blätterteig backen

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Blätterteig** ausrollen, von der langen Seite her zusammenklappen und in 4 Teile schneiden. Mit etwas Abstand voneinander mit dem Backpapier auf ein Backblech geben, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und mit Olivenöl bestreichen. Ca. 15-20Min. backen.



4. Karotten zubereiten

Inzwischen in einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Karotten** darin ca. 4-6Min. bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie noch etwas Biss haben. In einem Sieb abgießen und wieder zurück im Topf mit dem **Honig**, 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Füllung vorbereiten

Zwiebel und **Knoblauch** schälen und würfeln. **Pilze** ggf. mit einem Küchenkrepp von Dreck befreien, in feine Scheiben schneiden. **Hähnchen** in 1.5cm Stücke schneiden. **Rosmarin** und **Thymian** von den Stielen zupfen und fein hacken. **Karotten** schälen und in 1-2cm Spalten schneiden. 300ml Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen, **Brühwürfel** und 3EL Mehl einrühren.



5. Sauce zubereiten

Nun die **Brühe** mit der **Hälfte der Crème Fraîche** zu dem **Hähnchen** in die Pfanne geben. Ca. 5Min. köcheln, sodass die **Sauce** etwas eindickt, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die restliche **Crème Fraîche** für ein anderes Rezept aufheben.



3. Füllung kochen

In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen, die **Zwiebeln** darin ca. 3-5Min. unter Rühren glasig dünsten. Nun das **Hähnchen**, die **Pilze**, die **Kräuter** und den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 5-7Min. mitbraten.



6. Servieren

Das **Hähnchen** auf Teller verteilen, den **Blätterteig** bedeckt und mit den **Karotten** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**