



## Rahmgemüse-Ragout

mit knuspriger Blätterteighaube



40-50min



2 Personen

Heute in der Box: Ein besonders cremiges Gemüseragout zum Wohlfühlen! Champignons, Lauch, Karotten und Weisskraut sorgen für eine extra große Portion Vitamine. Gekrönt wird das Gericht durch einer knusprigen Haube aus feinem Blätterteig. Wir sind uns einig, es gibt nichts besseres in der kalten Jahreszeit!

## Was du von uns bekommst

- frische Petersilie
- Champignons
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Weißkraut
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Karotte
- Blätterteig <sup>1</sup>
- Lauch
- Sieglindes Erdäpfelgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sparschäler

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 926.0kcal, Fett 62.6g, Eiweiß 22.4g, Kohlenhydrate 62.3g



**1. Pilze putzen**

Das Backrohr auf 210°C Ober-Unterhitze vorheizen. Die **Pilze** mit einem feuchten Küchenpapier oder einer Pilzbürste reinigen und anschließend in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.



**4. Crème fraîche zugeben**

**Gemüse** im Topf mit der **Crème fraîche** ablöschen und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Mit der **Gewürzmischung** verfeinern und zugedeckt ca. 6-7Min. köcheln. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Gemüse schneiden**

Den **Lauch** putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Karotte** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Krautstrunk** wegschneiden, dann das **Kraut** mit einem großen Messer in möglichst feine Streifen schneiden.



**5. Blätterteig ausrollen**

Das gesamte **Gemüse** in eine mittelgroße Auflaufform geben, dabei ggf. Flüssigkeit im Topf lassen. Den **Blätterteig** ausrollen und passend über der Form auslegen, die Ränder an der Form umklappen und überlappenden **Teig** abschneiden und auf der **Teigdecke** verteilen (es lassen sich z.B. hübsche Verzierungen formen).



**3. Gemüse anbraten**

Einen großen Topf mit 1EL Öl auf hohe Stufe erhitzen. Das gesamte **Gemüse** aus Schritt 1 und 2 dazugeben und ca. 1-2Min. anrösten.



**6. Ragout backen**

Auflaufform mit Alufolie abdecken und ins Rohr geben. Auf der mittleren Schiene ca. 10Min. backen, dann die Folie abnehmen und weitere 18-20Min. backen bis die **Teigdecke** goldbraun und knusprig ist. 5Min. vor Backende den **Käse** fein reiben und auf der **Teigdecke** verteilen. Vor dem Servieren die **Petersilie** ohne Stiele grob hacken und über das Gericht streuen.