



Rahmgemüse-Ragout mit knuspriger Blätterteighaube

 40-50min  4 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 knusprige Haube aus feinem Blätterteig. Wir sind uns einig, es gibt nichts besseres in der kalten Jahreszeit!

Was du von uns bekommst

- Champignons
- frische Petersilie
- Crème fraîche ⁷
- Weißkraut
- Karotte
- Pekannüsse ¹⁵
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- Lauch
- Blätterteig ¹

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 640.0kcal, Fett 44.9g, Eiweiß 16.4g, Kohlenhydrate 37.7g



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.



2. Gemüse schneiden

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



3. Gemüse anbraten

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



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.



5. Blätterteig ausrollen

Das gesamte **Gemüse** in eine große 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).



6. Ragout backen

Auflauf mit Alufolie abdecken und ins Rohr geben. Auf der mittleren Schiene 10Min. backen, die Folie abnehmen und weitere 18-20Min. backen bis die **Teigdecke** goldbraun und knusprig ist. 5Min. vor Backende den **Käse** fein reiben und auf dem **Teig** verteilen. Vor dem Servieren die **Nüsse** in einer Pfanne rösten und **Ragout** mit **Petersilie** und **Nüssen** bestreut servieren.