



## Cremiger Hähnchen-Pie

mit Spargel und Champignons



30-40Min.



3-4 Personen

Das ist echtes britisches Comfort-Food! Für diesen „top-crust“-Pie füllst du eine Auflaufform mit saftigen Hähnchenstreifen, Spargel und Champignons in einer cremigen Sauce. Darauf legst du einen Blätterteig, unter dem die Füllung gut verpackt im Ofen schmort. Wer sich inspiriert fühlt, kann die Teigdecke noch nach Geschmack verzieren - denn das Auge isst ja bekanntlich mit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen weiße Champignons
- 1 Packung Spargel
- 1 Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 830.0kcal, Fett 60.7g, Eiweiß 33.9g, Kohlenhydrate 36.4g



### 1. Spargel vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die hölzernen Enden des **Spargels** ca. 1-2cm lang abschneiden, die **Stangen** dann mit einem Sparschäler vom Kopf zum Stiel hin schälen und in schräge, dünne Scheiben schneiden.



### 2. Hähnchen schneiden

Die **Hähnchenbrust** trocken tupfen und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von Schmutz befreien, die Stiele abschneiden und die Pilze je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



### 4. Hähnchen anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl erhitzen und die **Hähnchenwürfel** darin ca. 2-3Min. anbraten, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist. Dann die **Zwiebel** und die **Pilze** hinzugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das Gemüse weich wird.



### 5. Sauce fertigstellen

Nun 1-2EL Mehl zugeben, mit **200-250ml Wasser** ablöschen und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Spargelstücke** hinzufügen und alles ca. 3-4Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Pie backen

Die **Sauce** in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Den **Blätterteig** mit dem Papier nach oben darauflegen, die Seiten ggf. wegschneiden oder eindrücken. Das Papier entfernen und den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen. Den **Pie** ca. 15-20Min. im Ofen goldgelb backen. **Tipp:** Aus **Teigresten** kannst du Dekorationen formen und den Pie damit verzieren.

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](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**