

MARLEY SPOON



Cremiges Hähnchen-Pilz-Ragout

mit Blätterteig und Karotten



20-30Min.



3-4 Personen

Einen Pie zu backen muss nicht immer aufwendig sein. Wir haben eine Variante kreiert, bei der die Hähnchen-Pilz-Füllung separat von der Blätterteigkruste zubereitet wird: So bleibt die Kruste besonders knusprig. Dazu gibt es köstlich-süße Karotten.

Was du von uns bekommst

- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 10g frischer Thymian & Rosmarin
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung Karotten
- 1 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung Champignons
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Butter ⁷

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 760.0kcal, Fett 49.0g, Eiweiß 40.2g, Kohlenhydrate 36.4g



1. Blätterteig backen

Den Ofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Blätterteig** mit dem Papier nach unten ausrollen, von der langen Seite her zusammenklappen und in **4 Teile** schneiden. Die **Teigstücke** mit etwas Abstand voneinander mit dem Papier auf ein Backblech geben, mit einer Gabel einige Male einstechen und mit Olivenöl bestreichen. Ca. 15-20Min. backen.



4. Karotten zubereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Karotten** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Karotten** hineingeben und in ca. 4-6Min. bei mittlerer Hitze bissfest köcheln. In ein Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Die **Karotten** mit 1EL Butter vermengen und mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Den **Thymian** und die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Karotten** schälen und in ca. 1-2cm breite Spalten schneiden.



5. Ragout fertigstellen

Die **Steinpilze** aus dem **Pilzwasser** nehmen, kurz abtropfen lassen und fein hacken. Die gehackten **Steinpilze**, das **Pilzwasser** und den **Schmand** zum **Hähnchen** in die Pfanne geben, den **Geflügelbrühwürfel** hineinbröseln. Gut umrühren und die **Sauce** ca. 5Min. leicht köchelnd eindicken lassen, bis auch das **Fleisch** gar ist. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



3. Ragout ansetzen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-5Min. glasig dünsten. Das **Hähnchenfleisch**, den **Knoblauch**, die **Champignons**, den **Thymian** und den **Rosmarin** hinzufügen und ca. 5-7Min. mitbraten. Inzwischen 300ml Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen und die **getrockneten Steinpilze** im heißen Wasser einweichen.



6. Anrichten und servieren

Das **Hähnchen-Pilz-Ragout** mit den **Karotten** anrichten und mit dem gebackenen **Blätterteig** 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](#)