



Englische Hähnchenpie

mit Champignons und Lauch



Cooking Time



2 Personen

Ein einfaches Rezept, das trotzdem beeindruckt! Die Mischung aus würzigem Hähnchen, frischem Lauch und saftigen Champignons kommt mit Crème fraîche erst in die Pfanne, dann in die Auflaufform. Blätterteig drüber und ab in den Ofen - fertig! Schnell, saftig, lecker.

Was du von uns bekommst

- Blätterteig ¹
- Hähnchenbrustfilet
- Braune Champignons
- Lauch
- 7
- Bratkartoffelgewürz
- Geflügelbrühwürfel ⁹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Auflaufform
- Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion



1. Hähnchen würzen

Den Backofen auf auf 200°C Umluft (220° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Mit 2EL Olivenöl und dem **Bratkartoffelgewürz** vermengen.



2. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden.



3. Hähnchen braten

Die **Hähnchenwürfel** in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Ggf. etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



5. Gemüse braten

Die **Pilze** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. anbraten. Den **Lauch** und das **Hähnchen** dazugeben und alles vermengen. Die **Crème fraîche** einrühren und den **Brühwürfel** hineinbröseln. Ca. 3-4Min. leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pie backen

Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** in eine Auflaufform geben und den **Blätterteig** darüberlegen, ggf. überstehenden **Teig** abschneiden. 1 Ei verquirlen und die Oberfläche damit bepinseln. Die **Hähnchenpie** im Ofen ca. 20-25Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.