



Wärmender Gemüseauflauf mit Hähnchen und knuspriger Blätterteighaube



ca. 30min



2 personen

Seit wir zum ersten Mal einen „Pot Pie“ gemacht haben, sind wir ziemlich vernarrt in dieses Gericht: Es handelt sich um einen Auflauf, der mit einer knusprigen Blätterteighaube bedeckt wird. Die Füllungen können ganz unterschiedlich aussehen – heute haben wir uns für Karotten, Fenchel und geräucherte Hähnchenstreifen entschieden. So bekommt der Auflauf eine schöne Würze und außerdem einen tollen herzhaften Biss.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 5g verse tijm
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 venkel
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 2el bloem¹
- peper en zout
- 15ml olijfolie

KOKGEREI

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 819kcal, vet 47.8g, koolhydraten 64.8g, eiwit 25.5g



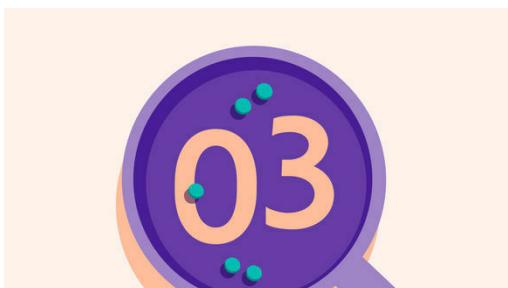
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **½ der Thymianblättchen** abzupfen und fein schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** vierteln, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln**, den Knoblauch und den **Thymian** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. weich braten.



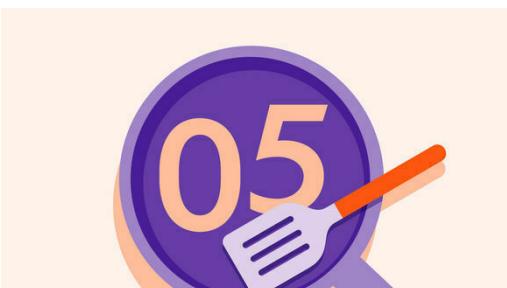
3. Karotten & Fenchel braten

Die **Karotten** und den **Fenchel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und ca. 5Min. mitbraten, bis sie etwas weicher werden. Die **Hähnchenstreifen** unterheben und kurz erwärmen.



4. Füllung köcheln

2EL Mehl unterrühren und das **Brühgewürz** zufügen, dann 250ml Wasser angießen und 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Gemüse-Hähnchen-Mischung** etwas eindickt.



5. Auflauf backen

Die **Mischung** in eine mittelgroße Auflaufform füllen. Den **Teig** ausrollen und auf die Auflaufform legen; an den Rändern sollten noch 1-2cm **Teig** überhängen. Die **Teigränder** andrücken oder umklappen und den **Teig** mittig mit einem scharfen Messer x-förmig einritzen. Den **Auflauf** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist, dann servieren.



6. Echte Künstler am Werk

Sollten die Teigränder etwas zu lang sein, kannst du den überschüssigen Teig einfach abschneiden und den Auflauf (vor dem Backen) damit dekorieren. Wie wär's, wenn du daraus Sterne ausstichst und sie mittig auf dem Auflauf platzierst? Oder kleine Kugeln formst und sie der Reihe nach auf den Rand setzt? Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!