

# DINNERLY



## Zartes Currygemüse mit Blätterteighaube

Pot-Pie-Style, mit Karotten und Lauch



30-40min



2 personen

Schon mal von Pot Pie gehört? Nein? Dann bringen wir mit Vergnügen Licht ins Dunkel: Bei der Zubereitung von Pot Pies, die man vor allem in den USA gerne isst, wird Fleisch und/oder Gemüse in einer Auflaufform oder einem Topf gegart und mit Blätterteig abgedeckt. Das Ganze kommt dann in den Ofen, bis eine knusprige Haube entsteht. Schließlich heißt es nur noch: Gabel rein, loskrümeln und genießen!



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 wortel
- 1 pakje korma currypasta
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 rol bladerdeeg <sup>1</sup>
- 100g mesclun

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl bloem <sup>1</sup>
- ½tl peper en zout
- 30ml plantaardige olie
- 15ml azijn

## KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker

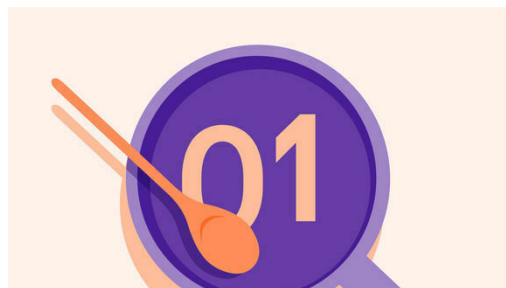
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

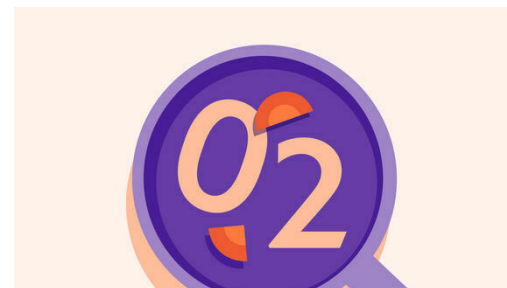
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1005kcal, vet 74.3g, koolhydraten 63.3g, eiwit 13.4g



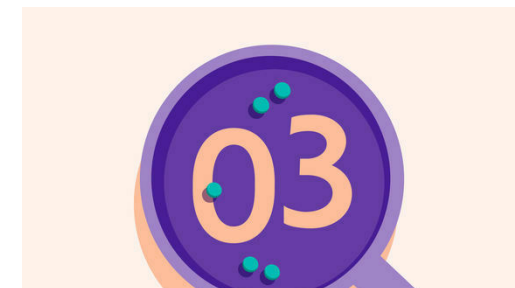
### 1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.



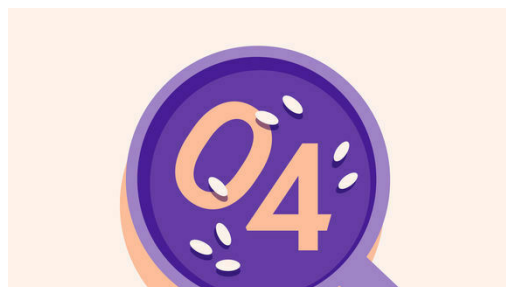
### 2. Currygemüse zubereiten

Den **Lauch**, die **Karotten** und die **Currypasta** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, mit ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. 2TL Mehl unterrühren und 30–60Sek. mitbraten. 50ml Wasser und die **Crème fraîche** einrühren, einmal aufkochen und abgedeckt weitere ca. 7Min. köcheln lassen.



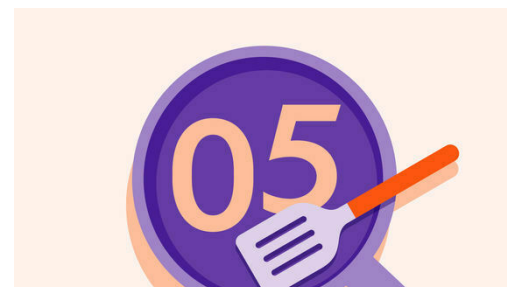
### 3. Pot Pie vorbereiten

Das **Currygemüse** in eine mittelgroße Auflaufform füllen. Den **Teig** ausrollen und so zuschneiden, dass die **Teigstücke** etwa 2 Fingerbreit größer sind als die Auflaufform. Die **Teigstücke** über die Auflaufform legen und die Ränder fest andrücken.



### 4. Pot Pie backen

Mit einem Messer oder einer Gabel 1–2 Schlitz in den **Teig** ritzen und den **Pot Pie** im Ofen 13–15Min. backen, bis die **Teighaube** etwas aufgegangen, goldbraun und knusprig ist. **Tipp:** Ggf. **übriger Teig** kann in Stücke geschnitten, auf etwas Backpapier mitgebacken und zum Snacken oder Eintunken verwendet werden.



### 5. Fertigstellen & servieren

Aus 1EL Essig, 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz ein Dressing anrühren und den **Salat** unterheben. Das **Currygemüse mit Blätterteighaube** mit dem **Salat** anrichten und servieren.



### 6. (R)eingelegt!

Bei diesem köstlichen Gericht mussten wir kurz anerkennend pfeifen. Wer noch mehr Pfiff möchte, tut Folgendes: 2EL Essig mit 1TL Zucker und ½TL Salz verrühren, eine halbe Zwiebel in Streifen schneiden und gemeinsam mit 1–2TL frisch geschnittenen Chiliringen in die Essigmischung einlegen. Das Ganze 15–20Min. ziehen lassen, auf dem Gericht platzieren und mit dem Currygemüse genießen.