



Winterspecial: Feines Rahmgemüse-Ragout

mit knuspriger Blätterteighaube



30-40min



2 personen

Dieses besonders cremige Gemüseragout ist ein echtes Wohlfühlessen! Frische Champignons, aromatischer Lauch, knackige Karotten und Weißkohl sind eine bunte Mischung und fühlen sich äußerst wohl in der feinen Sauce mit Crème fraîche. Als Krönung setzt du dem Ganzen eine knusprigen Haube aus leckerem Blätterteig und geriebenem Käse auf. Genau das Richtige, wenn dir der Sinn nach Comfortfood steht!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 wortel
- 200g wittekoolreepjes
- 200g champignonplakjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse petersilie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- keukenrasp
- aluminiumfolie

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 993kcal, vet 68.3g, koolhydraten 67.8g, eiwit 20.1g



1. Gemüse schneiden

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



2. Gemüse anbraten

Den **Weißkohl**, die **Pilze**, den **Lauch** und die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2 Min. scharf anbraten.



3. Crème fraîche zugeben

Die **Crème fraîche** und die $\frac{1}{2}$ des **Brühwürzes** unter das **Gemüse** rühren. Mit der **Gewürzmischung** nach Geschmack verfeinern und das **Ragout** abgedeckt 6-7 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken.



4. Blätterteighaube auflegen

Das **Gemüse** in eine mittelgroße Auflaufform geben, dabei ggf. Flüssigkeit im Topf lassen. Den **Blätterteig** ausrollen und passend auf die Form legen, die Ränder umklappen und überlappenden **Teig** abschneiden. **Tipp:** Die **Teigreste** in hübschen Formen dekorativ auf der **Teigdecke** verteilen.



5. Ragout backen

Mit Alufolie abdecken und das **Ragout** auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. im Ofen backen. Dann die Folie entfernen und weitere 18-20 Min. backen, bis die **Blätterteigdecke** goldbraun und knusprig ist. Den **Käse** fein reiben und 5 Min. vor Backende auf der **Teigdecke** verteilen.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilie** grob hacken und das **Ragout** mit der **Petersilie** garniert servieren.