



## Veganer Bohnen-Gemüse-Pie

mit Blätterteig und cremiger Sauce



ca. 30min



2 personen

An einem kalten Abend ist so ein wärmender Gemüse-Pie doch einfach unwiderstehlich lecker! Zudem zeigt sich hier, dass die vegane Küche ebenso vielseitig und sättigend sein kann wie die alten Klassiker. Dank Haferkochcreme, aromatischer Hefeflocken und einer geschmackvollen Kräutermischung sind sowohl Geschmack als auch Textur der herzhaften Gemüse-Bohnen-Füllung mit Pilzen hier „spot on“!

### Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 blik biologische gemengde bonen
- 1 wortel
- 200g preiringen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 200ml haverroom
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje edelgistvlokken
- 1 rol bladerdeeg <sup>1</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- 15ml olijfolie

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

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 1060kcal, vet 62.8g, koolhydraten 89.0g, eiwit 26.6g



#### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden.



#### 4. Pie vorbereiten

Die **Hefeflocken** unterrühren. Die **Gemüse-Bohnen-Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.



#### 2. Gemüse braten

Die **Pilze**, die **Karotten** und den **Lauch** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze abgedeckt 3-4Min. garen, bis das **Gemüse** weich wird. Die **Bohnen** zugeben, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und 1EL Mehl unterrühren.



#### 5. Teig auflegen

Die **Gemüse-Bohnen-Füllung** mit dem **Teig** abdecken. Überstehenden **Teig** abschneiden, in Streifen schneiden und verdrehen, dann am Rand entlang dekorativ auflegen, sodass alle evtl. vorhandenen Lücken geschlossen werden. In der Mitte kreuzweise einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.



#### 3. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit der **Haferkochcreme** und 100-150ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** unterrühren. Abgedeckt einmal aufkochen lassen und noch ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eingedickt ist.



#### 6. Pie backen

Die **Teigoberfläche** mit Salz und Pfeffer bestreuen und den **Pie** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und schön aufgegangen ist.