



# Champignon-Porree-Pie

unter einer knusprigen Blätterteighaube



## HELLO PORREE

Samen von Porree wurden schon in den 7000 Jahre alten Trümmern von Jericho gefunden – er gehört somit zu den ältesten Gemüsesorten der Menschen.



frischer Blätterteig



Crème fraîche



Porree



mittelscharfer Senf



braune Champignons



Knoblauchzehe



Tomatenmark



Babyspinat



Pommesgewürz



Sojasoße



Schwarzkümmelsamen

30 [35] min.

45 [50] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

Mit unserem Champignon-Porree-Pie hast Du den guten Geschmack auf Deiner Seite. Einmal schnippeln, einmal dünsten, kurz eine Soße im Thermomix® verrühren – den Rest erledigt Dein Backofen. Und was kommt heraus? Ein unglaublich saftiges, leckeres Gericht, das dem Namen Pie alle Ehre macht. So startest Du gut in das neue Jahr!

**thermomix**

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 [2] Auflaufform**.



**1 GEMÜSE VORBEREITEN**  
**Porree** in ca. 0,5 cm breite Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen.



**2 DÜNSTEN**  
**Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Porreeringe** und 10 g [20 g] **Öl** zugeben und **3 Min. [5 Min.]/120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



**3 FÜLLUNG ZUBEREITEN**  
**Crème fraîche, Senf, Tomatenmark, Sojasoße** und **Gewürzmischung** zugeben und **5 Min. [7 Min.]/98 °C/☞/Stufe 1** garen. Währenddessen **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.



**4 FÜLLUNG VOLLENDEN**  
**Champignonhälften** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **4 Min. [5 Min.]/98 °C/☞/Stufe 1** garen. Nach der Garzeit **Pfeffer** zugeben und nochmals ohne Messbecher **2 Min. [3 Min.]/98 °C/☞/Stufe 1** garen. In dieser Zeit **Babyspinat** nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben.



**5 PIE BACKEN**  
**Champignon-Porree-Gemüse** in eine [2] kleine Auflaufform geben. **Blätterteig** darüberlegen. Überstehenden **Teig** abschneiden, in 2 cm breite Streifen schneiden und mitbacken. **Blätterteig** mehrmals mit einer Gabel einstechen, **Schwarzkümmelsamen** darüberstreuen und **Pie** zusammen mit den **Teigstreifen** für 15 Min. backen.

★ **TIPP:** Für einen schönen Glanz einfach ein Ei verquirlen und Blätterteig damit bestreichen.



**6 ANRICHTEN**  
**Champignon-Porree-Pie** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und genießen.

★ **TIPP:** Mit den gebackenen Teigstreifen kannst Du die Soße dippen.

## 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
braune Champignons	200 g	400 g
Porree (Stange)	1	2
Knoblauchzehe	1	2
Tomatenmark	1 EL ☞	2 EL
Crème fraîche 7)	150 g	300 g
mittelscharfer Senf 10)	10 ml	20 ml
Sojasoße 1) 6)	20 ml	40 ml
Pommesgewürz 15)	2 g	4 g
Babyspinat	50 g	100 g
frischer Blätterteig 1)	1 Rolle	2 Rollen
Schwarzkümmelsamen 15)	2 g	4 g

Öl\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	831 kJ/200 kcal	3751 kJ/903 kcal
Fett	16 g	68 g
- davon ges. Fettsäuren	8 g	36 g
Kohlenhydrate	12 g	53 g
- davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	4 g	19 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	5 g

### ALLERGENE

1) Weizen 6) Soja 7) Milch 10) Senf  
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Instagram Twitter Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*