



REZEPT DER WOCHE

KW 42 16.10. – 22.10.2023

Wirsing-Kartoffel-Pie (Für 6 Personen)

Das brauchen Sie:

- 900 g [Kartoffeln](#) mk (Art.Nr. 502)
- 500 g [Wirsing](#) (Art.Nr. 717)
- 200 g [Zwiebeln](#) (Art.Nr. 400)
- 200 g [Möhren](#) (Art.Nr. 300)
- 100 g [Parmesan](#) (Art.Nr. 2504)
- 3 EL [Erdnussöl](#) (Art.Nr. 8646)
- 600 ml [Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 8102)
- 200 ml [Sahne](#) (Art.Nr. 2004)
- Etw. Salz, Pfeffer
- Etw. Fett für die Form
- 400 g [Blätterteig](#) (Art.Nr. 4055)
- 1 [Ei](#) (Art.Nr. 1991)
- 2 [Petersilienstängel](#) (Art.Nr. 451)
- 2 [Rosmarinzweige](#) (Art.Nr. 483)
- 6 [Thymianzweige](#) (Art.Nr. 480)

Und so geht's:

Kartoffeln längs halbieren, Wirsing vierteln, Strunk herausschneiden. Wirsing und Zwiebeln in Streifen schneiden, Möhren schälen, fein würfeln, Parmesan grob reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse ca. 5 Minuten anbraten, mit Brühe ablöschen, ca. 15 Minuten köcheln, Sahne dazu gießen, weitere 5 Minuten köcheln, vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, Parmesan unterrühren, in eine gefettete Auflaufform (ca. 30x20x5 cm) füllen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) erhitzen. Blätterteig auf die Größe der Auflaufform ausrollen, den oberen Rand der Auflaufform mit Wasser bepinseln, Teigplatte darauflegen und etwas festdrücken, mit verquirltem Ei bepinseln, mit den Kräutern bestreuen, ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIO** **HOF**