



Herzhafter Pie mit Hähnchen und Erbsen



Zutaten

Menge

1 bis 2 Rollen	Blätterteig
100 g	TK-Erbsen
	Paprikapulver
2	Eier
4 Zweige	Thymian
1 gehäufte TL	Mehl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Hähnchenbrustfilet
2 EL	Öl
200 ml	Hühnerbrühe
4 bis 6	Auflaufförmchen
1	Zwiebel
200 g	Crème fraîche

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1791 kJ, 428 kcal, 22 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 30 g Fett, 178 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Knusprig von außen und cremig würzig von innen, so muss der perfekte Chicken Pot Pie sein! Bei unserem herzhaften Pie-Rezept haben wir uns für eine Füllung aus Hähnchenbrustfilet, Erbsen und einer Crème fraîche-Soße entschieden. Damit der Chicken Pot Pie auch von oben schön knusprig wird, bedecken wir die vorbereitete Füllung in kleinen Auflaufförmchen mit einer Schicht Blätterteig und bestreichen das Ganze mit einem verquirlten Ei. Der Chicken Pot Pie kommt anschließend in den Ofen und sollte nach dem Backen direkt warm von dir probiert werden. Wie bei fast all unseren Rezepten, kannst du den Chicken Pot Pie natürlich auch mit deinen Lieblingszutaten füllen oder eine vegetarische Pie-Variante zubereiten. Also schnapp dir deine Auflaufförmchen und ran an den Ofen! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Dann nimmst du eine große Pfanne und erhitzt 2 EL Öl darin. Das Fleisch kurz und kräftig anbraten und anschließend herausnehmen.

Step 2:

Dann kannst du die Zwiebeln in der gleichen Pfanne kurz anbraten und mit einem Teelöffel Mehl bestäuben. Alles mit der Hühnerbrühe und der Crème fraîche ablöschen. Die Soße mit den Blättern vom Thymian, Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen und kurz einköcheln lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du schonmal den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun nimmst du dir kleine Auflaufformen und verteilst sowohl das Fleisch als auch die Erbsen gleichmäßig darin. Dann die Soße mit einer Schöpfkelle darauf schütten.

Step 4:

Nun verquirlst du die Eier und streichst die Ränder der Formen damit ein. Den Blätterteig ausrollen und mit einem Messer Kreise ausschneiden, die ein wenig größer sind, als die Auflaufformen. Dann den Teig über die Formen legen und an den Rändern gut mit einer Gabel andrücken, sodass dabei ein hübsches Muster entsteht. Dann das restliche Ei mit dem Pinsel auf dem Blätterteig verstreichen.

Step 5:

Zum Schluss nimmst du dir ein spitzes Messer und stichst ein kleines Loch in die Mitte jedes Pies, damit der Dampf entweichen kann. Die Chicken Pot Pies im heißen Ofen für ca. 25 Minuten goldgelb backen.