Chicken Pot Pie

Ernährungsplus-Symbole

Dieses Rezept ergibt: **4 Portionen**, Zubereitungszeit: **45 Min.**

Je Portion: 3009 kJ (721 kcal), Eiweiß 31g, Kohlenhydrate 54g, Fett 40g

Produkte zum Rezept

MAGGI fix & frisch Kräuter-Rahm Schnitzel

THOMY Reines Sonnenblumenöl

Alle Zutaten im Überblick

200 g	Erbsen (tiefgefroren)
2 (à 150 g)	Hähnchenbrustfilets
2 (à 150 g)	Möhren
3	festkochende Kartoffeln
2 EL	THOMY Reines Sonnenblumenöl
100 ml	trockener Weißwein
400 ml	Wasser
100 ml	Schlagsahne
2 Beutel	MAGGI fix & frisch Kräuter-Rahm Schnitzel
1	Ei
1 Packung (270 g)	Blätterteig (a.d. Kühlregal)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Erbsen auftauen lassen.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden.
4. Möhren putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
5. In einem ofenfesten Topf mit breiten Rand THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Filetstücke anbraten und herausnehmen. Das Gemüse ebenfalls kurz anbraten.
6. Mit Weißwein ablöschen. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI fix & frisch Kräuter-Rahm Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen. Fleisch zugeben und ca. 10 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen lassen.
7. Ei verquirlen. Den Rand des Topfes damit einstreichen. Mit Blätterteig vollständig abdecken. Den überhängenden Blätterteig abschneiden, nach Belieben zurechtschneiden und den Blätterteigdeckel mit den Resten verzieren. Das restliche Ei auf dem Blätterteig verstreichen und ca. 10 Min. im Backofen backen.

   Servieren Sie dazu einen grünen Blattsalat.

TIPP

Als Alternative zum Topf können Sie das Gericht auch in eine ofenfesten Schüssel oder Auflaufform füllen, mit dem Blätterteig bedecken und backen.

Wenn Kinder mitessen, ersetzen Sie den Weißwein durch Wasser.