

Blumenkohl-Kartoffel-Pie

Arbeitszeit: 20 Min.

Backzeit: 30-35 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	26 g
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	12 g
Brennwert	393 kcal / 1.638 kJ

Zutaten (für 6 Portionen):

1 Blumenkohl
2 große Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butaris Butterschmalz
¼ TL Muskatnuss
Salz
Pfeffer
200 ml Sahne
2 Eier (Größe M)
100 g geriebener Emmentaler
1 Rolle Blätterteig
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
frische Kräuter

Zubereitung:

Schritt 1/5

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Blumenkohl und Kartoffeln in einem Topf mit Wasser etwa 5 Minuten kochen, bis sie leicht weich sind. Danach abgießen und beiseitestellen.

Schritt 2/5

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. In einer Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen, bis beides weich ist. Die gekochten Blumenkohlröschen und Kartoffeln dazu geben und gut vermischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.



Schritt 3/5

Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butaris Butterschmalz einfetten und die Gemüsemischung gleichmäßig darin verteilen. In einer Schüssel Sahne, Eier und Emmentaler vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse gießen.

Schritt 4/5

Blätterteig ausrollen und vorsichtig über die Gemüsefüllung in die Auflaufform legen, sodass sie komplett bedeckt ist. Die Ränder des Blätterteigs leicht andrücken. Eigelb mit Milch verrühren. Ei-Milch-Mischung mit einem Backpinsel gleichmäßig über die Oberfläche des Blätterteigs streichen. Mit einem scharfen Messer kleine Löcher oder Schlitze in den Blätterteig machen, damit Dampf entweichen kann.

Schritt 5/5

Blumenkohl-Kartoffel-Pie für ca. 30-35 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Füllung fest geworden ist. Vor dem Servieren den Blumenkohl-Kartoffel-Pie etwas abkühlen lassen und mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.