



Pumpkin Pot Pie

1 kg Kürbis, in Würfeln (grauer Typ, z. B. Crown Prince)
400 g Hähnchenfilet
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Stangen Lauch
etwas Butter und Öl zum Braten

Thymian und Rosmarin
frische Zweige
1 l Weißwein
½ l Gemüsebrühe
½ l Kochsahne
Salz und Pfeffer
1 Rolle Blätterteig

ZUBEREITUNG

Kürbis vorbereiten und in kleinere Würfel mit etwa 1 cm Kantenlänge schneiden. Ca. 15 Minuten weich kochen. Hähnchenfilet in kleinere Streifen schneiden und 15 Minuten kochen.

Zwiebeln, Knoblauch und Lauch klein schneiden und in einem Topf mit etwas Butter und Öl garen. Thymian- und Rosmarinzweige zu einem Bund schnüren, zusammen mit Weißwein und Brühe hinzugeben. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen.

Sahne hinzugeben und bei schwacher Hitze ca. 15 – 20 Minuten simmern lassen. Das Kräutersträußchen entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine ofenfeste Form einfetten. Den Blätterteig ausrollen und die Ränder an den Seiten der Form abschneiden.

2/3 des Kürbisses zu grobem Mus verarbeiten und zu einer Art Boden in die Form drücken. Hähnchenstücke und die restlichen Kürbiswürfel in die Form geben, die Sauce darüber gießen.

Der restliche Teig wird als Deckel verwendet. Verschließen, 3 Luftlöcher in die Mitte piksen und die Pie bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, bis der Teig knusprig und golden ist.