

KÜRBIS WIRZ PIE

ZUTATEN

- 250 g** Wirz (Wirsing)
- 2** Schalotten
- 1** Zweig Rosmarin
- 1** kleine Knoblauchzehe
- 30 ml** Rapsöl
- 350 g** Butternusskürbis
- 250 g** Austernseitlinge
- 250 ml** vegane Saucencreme
- 25 ml** Sojasauce
- Salz und Pfeffer
- 250 g** Blätterteig

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Wirz in 3x3cm grosse Würfel schneiden, im Salzwasser eine Minute blanchieren und abschütten. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken und den Rosmarin-zweig halbieren. Den Kürbis schälen und in 1cm grosse Würfel schneiden, die Austernseitlinge in 1cm dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Rapsöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Rosmarin kurz andünsten. Kürbis, Austernseitlinge und den Wirz dazugeben und weiter für ca. 5 Minuten unter zeitweisem Rühren auf mittlerer Stufe dünsten. Die Saucencreme und die Sojasauce dazugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Minute mitkochen.

Anschliessend die Pilzgemüse-Mischung in eine Gratinform geben und kurz auskühlen lassen. Den Blätterteig vorsichtig auf die Masse legen, einzeichnen, mit etwas Sojasauce bestreichen und im Ofen während 20-25 Minuten goldgelb und knusprig backen.

