

Schinken-Lauch-Pie

mit Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

250g Geselchter-Schinken
1 EL Pflanzenöl
60g Butter
3 Stangen Lauch
200g TK-Erbsen
2 Knoblauchzehen
125ml Weißwein
60g Mehl, glatt
400ml Hühnerfond
250ml Milch
2 Lorbeerblätter
1 Pkg. Blätterteig
1 Ei, verquirlt
Einige Thymianzweige
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Geselchten-Schinken kleinschneiden, den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Lauch darin etwa 8 - 10 Minuten dünsten. Die Schinkenwürfel zugeben und weitere 5 Minuten braten. Erbsen und Knoblauch untermengen und weitere 3 Minuten braten. Alles aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Den Bratrückstand mit Weißwein ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. Mit Mehl stäuben und rühren, bis sich eine dicke Paste bildet.

Nach und nach den Fond zugeben und dabei gut umrühren. Mit Milch aufgießen, zum Köcheln bringen und eine Minute kochen lassen, dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Lorbeerblätter und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse sowie das Schinken-Lauch-Erbsen-Gemisch in eine Backform (ca. 30 x 20 cm) füllen.

Den Rand der Form mit verquirltem Ei bestreichen, den Blätterteig ausrollen und in der Größe der Backform plus 2 cm zuschneiden. Den Blätterteig auf die Masse legen und an den Rändern festdrücken. Die Oberfläche mit Ei bestreichen und 30 bis 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Eventuelle Teigreste zum Verzieren des Pies verwenden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

75 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 65 Minuten

Level

Einfach

