

Weihnachtliche Pot Pies



Zutaten

70 g Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Mehl
150 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
4 Karotten
1 große Kartoffel
500 g Süßkartoffeln
200 g Erbsen
1 TL schwarzen Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Thymian
1 TL Salbei
1 TL Rosmarin

275 g Blätterteig

Außerdem:

1 Eigelb
1 EL Milch

So wird's gemacht:

Zwiebel fein hacken, das restliche Gemüse in Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel anschwitzen. Mehl hinzugeben und mit braten. Gemüsebrühe und Milch hinzufügen und gut verrühren. Das Gemüse hinzufügen und alles kurz verrühren, mit Kräutern würzen. Auf 6-8 kleine Ofenformen verteilen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Formen für 20 Minuten in den Ofen geben. Blätterteig ausbreiten und Deckel passend zu der Größe der Ofenform ausschneiden. In die Teig Deckel Sterne ausschneiden. Blätterteig-Deckel jeweils auf das Gemüse geben und den Rand andrücken. Eigelb und Milch verquirlen, Blätterteig damit einpinseln und die Pot Pies ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

