



Lidl lohnt sich

Unsere
Kochbox



Curry-Pie

mit Kürbis-Champignon-Füllung und
erfrischem Gurken-Sesam-Salat

Veggie

Für 2

🕒 Ca. 35 Min.
+ ca. 15 Min.
Backzeit



Ein Service von

kochzauber

Zubereitung

Zutaten

1 Mürbeteig

½ Hokkaidokürbis, klein*

250 g Champignons, weiß

½ **Bund Frühlingszwiebeln***

½ Soloknoblauch*

1 Limette, behandelt

(B) **4 ½ EL Öl**

50 g Currypaste, gelb

(B) **1 Ei**

2 × 20 g Frischkäse

2 × 10 ml Sojasauce

(B) Salz, Pfeffer, Zucker

(B) **2 EL Milch**

10 g Sesam, schwarz

6,5 g Sushi Ingwer

1 Salatgurke

20 g Thaibasilikum

(B) **Basiszutaten**

*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

Utensilien

2 mittlere Schüsseln,
grobe Raspel, Küchenkrepp,
große Pfanne, kleine Schüssel,
Kastenform, Pinsel

1 Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. **Teig** aus dem Kühlschrank nehmen. ½ **Kürbis*** entkernen, waschen und grob in eine 1. mittlere Schüssel raspeln. **Champignons** ggf. mit Küchenkrepp säubern, halbieren und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. ½ **Bund Frühlingszwiebeln*** waschen, trockenschütteln und in ca. 1 cm dünne Ringe schneiden. ½ **Soloknoblauch*** klein würfeln. **Limette** halbieren und **Saft** auspressen.

2 In einer gr. Pfanne **1 EL Öl** auf hoher Stufe erhitzen. **Pilze** und **Frühlingszwiebeln** darin ca. 2 Min. scharf anbraten und in einer 2. mittl. Schüssel beiseitestellen. In der selben Pfanne weitere **2 EL Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Kürbis, Knoblauch** und **Currypaste** ca. 2–3 Min. anbraten. Danach ebenfalls in die Schüssel geben. **Ei** trennen. **Eigelb** in einer kleinen Schüssel für später beiseitestellen und **Eiweiß** mit **Frischkäse, 2 EL Limettensaft, 1 Beutel Sojasauce** und **2 Prisen Salz** und **Pfeffer** zum **Gemüse** geben und gut vermengen.

3 Kastenform mit **1 TL Öl** einfetten und mit dem **Teig** auskleiden (überlappender Teig wird später zum Deckel). **Füllung** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und mit dem überlappenden **Teig** abdecken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, großzügig mit einer Mischung aus **Eigelb** und **2 EL Milch** bepinseln und für ca. 25 Min. goldbraun backen.

4 Derweil Pfanne und Schüssel säubern. Pfanne auf mittlerer Stufe erwärmen. **Sesam** darin fettfrei unter Rühren ca. 1–2 Min. **rösten** und danach in die Schüssel füllen. Für das Dressing den **Ingwer** fein hacken, dabei die **Flüssigkeit** aus dem Päckchen in der mittleren Schüssel mit dem **Sesam** auffangen. **Ingwer, 1 EL Limettensaft, 1 EL Öl** (idealerweise geröstetes Sesamöl), **1 Beutel Sojasauce** und **2 Prisen Zucker** zugeben und gut vermengen.

5 **Gurke** waschen, nach Belieben schälen, halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse herauskratzen und **Gurke** in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Zum **Dressing** geben und gut vermengen. **Thaibasilikum** waschen, trockenschütteln, grob zerrupfen und ebenfalls zum **Gurkensalat** geben.

6 **Curry-Pie** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf 6 Tellern verteilen und mit dem **Gurkensalat** servieren.

Guten Appetit!

Tipp

Überlappender Teig wird später zum Deckel.
Wenn beim "Zudecken" Teig übrig bleibt, kannst Du daraus Sterne, Kreise oder andere Formen ausstechen und diese als Deko auf den Pie legen.

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Kochgeschirr und der Größe der Zutaten abweichen.

NÄHRWERTE	je 100g	je Portion
Brennwert	589 kJ 141 kcal	4904 kJ 1175 kcal
Fett	8,7 g	72,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	23,6 g
Kohlenhydrate	9,3 g	77,7 g
davon Zucker	2,0 g	16,7 g
Eiweiß	2,9 g	24,2 g
Salz	0,73 g	6,10 g

Salzmenge bezieht sich nur auf die gelieferten Zutaten.