

Rezept

Truthahn-Pie

Ein Rezept von Truthahn-Pie, am 25.04.2024

Zutaten

330 g Mehl	Salz
175 g kalte Butter	750 g Putenbrust
2 EL Öl	1/8 l Gemüsebrühe
175 g Sahne	1 Dose Maiskörner (285 g Abtropf-Gewicht)
100 g TK-Erbesen	50 g grob gehackte Cashewnüsse
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PIEFORM (28 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. 300 g Mehl, 1/2 TL Salz, 150 g kalte Butter und 4 EL eiskaltes Wasser verkneten. Teig 1 Std. kalt stellen.

2. Fleisch würfeln, im Öl portionsweise anbraten. Restliche Butter im Bratfett schmelzen. Das restliche Mehl darin anschwitzen. Brühe und Sahne dazugießen, aufkochen. Mais abtropfen lassen, mit Erbsen und Cashewnüssen zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Backofen auf 220° vorheizen. Form fetten. Zwei Drittel des Teigs ausrollen und in die Form legen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ragout einfüllen.

4. Restlichen Teig in Formgröße ausrollen, auf die Füllung legen und die Ränder andrücken. 2 Löcher (je 1 cm Ø) in den Teigdeckel stechen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 45 Min. backen.