

Rezept

Vegetarischer Gemüse-Pie

Ein Rezept von Vegetarischer Gemüse-Pie, am 10.06.2026

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
100 g rote Linsen	100 g Zwiebeln
200 g Möhren	1 Aubergine
200 g Staudensellerie	1 Bund Petersilie
2 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel	100 g Schmand
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser in ca. 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. In einem Topf 300 ml Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, die Linsen dazugeben, salzen und zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann beiseite stellen, ca. 10 Min. quellen lassen und in ein Sieb abschütten.
2. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Möhren putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 ½ cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheibchen schneiden. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen klein schneiden. Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Form einfetten.
3. In einem Topf das Öl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Aubergine dazugeben und ca. 2 Min. mit anbraten. Staudensellerie untermischen und knapp mit Wasser bedecken. Salzen, pfeffern und alles ca. 4 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Die Linsen und zwei Drittel von der Petersilie unterheben, mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Die Kartoffeln im Topf mit dem Kartoffelstampfer glatt zerstampfen. Den Schmand unterrühren, das Püree leicht salzen.
5. Gemüse in die Form geben und glatt streichen. Kartoffelpüree über dem Gemüse verteilen, glatt streichen und mit einem Messer ein Wellenmuster ziehen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Mit übriger Petersilie bestreuen.