

Bunte Gemüsebowl mit knuspriger Blätterteighaube

55–65 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Grüner Spargel, geschält
4 Stk.	Cherry-Tomaten
4 Stk.	Radieschen
2 EL	Erbsen
2 Stk.	Champignons
500 ml	Klare Gemüsesuppe
1 EL	Rapsöl
1 Pkg.	Blätterteig, vegan
1 TL	Sesam, schwarz
1 EL	Grill Gemüse
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Mit der Kotányi Grill Gemüse Mischung, Salz und Pfeffer würzen, vermischen und etwas ziehen lassen.
2. Vier feuerfeste runde Schalen (Durchmesser ca. 10 – 12 cm) vorbereiten. Den Blätterteig ausrollen und vier runde Formen, deren Durchmesser etwas größer ist als der der Schalen, ausschneiden.
3. Das Gemüse auf die Schalen verteilen und mit der Suppe aufgießen.
4. Den Rand der Schalen mit Öl bestreichen, den Blätterteig darauflegen und rund um die Schale andrücken.
5. Den Teig mit etwas Öl bestreichen und den Sesam vorsichtig darüber streuen.
6. Die Schalen bei ca. 200 °C indirekter Hitze 20 Minuten in den Griller stellen.

TIPP: Wer keinen Griller zu Hause hat, kann die Bowl auch einfach im Ofen zubereiten.