



Bunte Gemüsebowl mit knuspriger Blätterteighaube

🕒 55–65 Min   

Zubereitung

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

- 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.

