



Pie mit Erbsen und Schweinefilet



Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	200 ml
Hefe, frisch	21 g
Zucker	
Weizenmehl, Type 405	400 g
Salz	
Eier	4 St.
Butter	50 g
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Schweinefilet	500 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 g
Gouda, gerieben	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Springform 28 cm Durchmesser, Küchenkrepp

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit Zucker darin auflösen. In einer Schüssel Hefe-Milch mit Mehl, Salz, 1 Ei und Butter glatt verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.
2. Erbsen auftauen lassen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schweinefilet ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Erbsen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Min. mitgaren. Leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel Eier und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl rund (45–50 cm Ø) ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) damit so auskleiden, dass der Teig über den Rand hängt.
5. Mit der Hälfte vom Käse bestreuen. Schweinefilet-Erbsen-Mischung einfüllen, mit übrigem Käse bestreuen und Eiersahne darübergießen. Teigränder darüberschlagen. Pie im Ofen ca. 45 Min. backen, dabei etwa nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Pie heiß oder lauwarm in Stücken servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1037 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	62 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	43 g