

HÄHNCHEN IM BLÄTTERTEIG

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 halbes Hähnchenfilet
- 1 TL Öl
- 4 große braune Champignons
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Frischkäse
- Curry

Die Champignons säubern und würfeln. Das Hähnchenfilet in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Dann die Champignonwürfel dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Currypulver (nach Geschmack) bestäuben. Frischkäse unterrühren, Frühlingszwiebelringe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas abkühlen lassen. Blätterteig entrollen, in 6 gleichgroße Stücke schneiden. Die Hähnchenmasse gleichmäßig auf der Mitte der Stücke verteilen. Teig überschlagen, so dass Dreiecke entstehen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175 °C in einem vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen.



Borgmeier
Frischgeflügel 