

## >> Hähnchen im Blätterteig <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

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

### **Zubereitung**

Die Champignons säubern und würfeln. Das Hähnchenbrustfilet 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 zusammen drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175° C in einem vorgeheiztem Ofen ca. 30-35 Minuten backen.

