

Poulet-Päckli



Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten Backen: ca. 25 Minuten

4 Pouletbrüstchen, je ca. 125 g

Bratbutter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

wenig Paprika

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 340 g

8 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt, in Streifen geschnitten

3/4 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1/2 Ei, verquirlt

1/4 Zwiebel, in Ringe geschnitten

wenig Paprika

Zubereitung

1. Fleisch portionenweise in der heißen Bratbutter beidseitig je 1 Minute anbraten, herausnehmen, würzen und auskühlen lassen.
2. Teig flach auslegen, in 4 Rechtecke schneiden und bei Bedarf etwas grösser auswallen. Die Teigmitten mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch bestreuen. Je ein Pouletbrüstchen darauflegen. Teigländer mit Ei bestreichen, verschließen und mit der Verschlussseite nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
3. Päckli mit Ei bestreichen, mit Zwiebelringen belegen, würzen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Dazu passt eine Gemüsepfanne.