

Strudelteig-Päckchen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchen & Blätterteig

Zutaten (4 Personen)

- » 1 rote Paprika
- » 150g Kartoffel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 200g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 250g Butterschmalz
- » 1EL Rosmarin
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Strudelteig (TK)
- » 1 Eiweiß

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen, würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Knoblauch abziehen, hacken. Fleisch abbrausen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

2. Geflügel in 1EL Butterschmalz 3min braten, herausnehmen. Knoblauch anbraten, Gemüse und Rosmarin zufügen, 15min dünsten. Salzen, pfeffern. Teig ausrollen, in 9x12cm große Rechtecke schneiden. Eiweiß, 1EL Wasser verquirlen, Teigränder damit bestreichen.

3. Je 1EL Füllung darauf geben, zusammenfalten. Ränder mit einer Gabel andrücken. In restlichem Butterschmalz 4min ausbacken.

Evtl. mit einem Dip servieren.

Nährwerte: 540kcal/E19g/F40g/KH25g pro Person

angelegt am: 17.07.2003

Rezept-Nr: 111

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke