

Poulet - Päckli



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Pouletbrüstli à je
ca. 125g
- Bratbutter
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 2 Blätterteige rechteckig
- 1 Glas getrocknete
Tomaten in Öl
eingelegt ca. 300 g
- 12 Essiggurken
- 2 Zwiebeln
- Schnittlauch
- 1 Ei

Salat als Beilage

Vorbereiten

Pouletbrüstli in der Bratpfanne mit wenig Bratbutter beidseitig je ca. 1 Minute anbraten, herausnehmen und würzen mit Salz, Pfeffer, wenig Paprika oder Gewürz nach Wahl.
Auskühlen lassen.

Getrocknete Tomaten (ca. 300 g) in Streifen schneiden.

12 Essiggurken in Streifen längs schneiden.

Schnittlauch fein schneiden.

Zwiebeln in Ringe schneiden.

Eigelb und Eiweiss trennen.

Zubereiten

Blätterteig flach auslegen und in 4 Rechtecke schneiden.

Restlichen Blätterteig wieder kühl stellen.

Je nach Grösse der Pouletbrüstli Blätterteig noch etwas grösser auswallen.

In die Teigmitte die getrockneten Tomatenstreifen, Essiggurken, fein geschnittener Schnittlauch und Zwiebelringe legen.

Pouletbrüstli darauf legen.

Teigrand mit Eiweiss bestreichen, zusammenlegen und verschliessen und mit der Verschlussseite nach unten auf das mit Backtrennpapier belegte Blech legen.

Päckli mit Eigelb, ev. mit Milch verdünnt, bestreichen.

Mit Zwiebelringe belegen, etwas Paprika darüber streuen und in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 20 - 25 Minuten backen.

Als Beilage passt Gemüse oder Salat nach Wahl