

## Pouletbrüstli im Blätterteig

Zubereitungsdauer ca. 35 min. Backzeit: ca. 25 min.

### Zutaten für 4 Portionen:

4	Pouletbrüstli (ca. 150 g)
¼ TL	Salz
	Öl
150 g	Rahmquark
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1	Blätterteig, ausgewallt ca. 25 x 42 cm
8 Tranchen	Rohschinken
1	Eigelb (zum Bestreichen)
	Oregano, Salbei, Thymian, Paprika, Salz

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Öl in einer Pfanne heiss werden lassen, Pouletbrüstli portionenweise darin anbraten und anschliessend beiseite stellen.

#### Schritt 2

Mit ¼ Teelöffel Salz würzen und etwas abkühlen lassen.



## Zubereitung:

### Schritt 3

In der Zwischenzeit für die Füllung Rahmquark, die fein gehackte Zwiebel, die gepresste Knoblauchzehe und nach Belieben die fein gehackten Kräuter (Oregano, Salbei und Thymian) sowie etwas Salz und Paprika in einer Schüssel mischen und gut miteinander verrühren.

### Schritt 4

Den ausgewallten Blätterteig einmal quer und dann wiederum längs halbieren zu vier Stücken. Je eine Tranche Rohschinken auf das Teigstück legen, anschliessend Pouletbrüstli darauflegen und Füllung darauf verteilen. Im Anschluss nochmals ein Rohschinken darauflegen und die Teigecken übers Kreuz einschlagen und gut andrücken.

### Schritt 5

Die nun gebildeten Päckli mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ei bestreichen und mit der Gabel einstechen.

### Schritt 6

Anschliessend ca. 25 min. backen bei 220 Grad.

Tipp: Dazu passen sehr gut Gemüse oder Salat.