



## Gemüse-Poulet Blätterteigkrapfen

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 40 min.

Backen: ca. 25 min.

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Backpapier für das Blech  
Blätterteig oder Kuchenteig

#### Füllung:

150 g Pouletbrüstchen, in kleine Würfel schneiden  
120 g Broccoli-Röschen  
1 Tomate, entkernt, in Würfel geschnitten  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
60 g Gruyère AOP, gerieben  
1 EL gehackte Petersilie  
½ EL Thymianblättchen  
1 Msp. Curry  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Ei, verquirt, zum Bestreichen

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Füllung: Alle Zutaten sorgfältig mischen, würzen.



## Zubereitung:

### Schritt 2

Teig auf wenig Mehl 2 mm dick rechteckig auswallen. In 12 Quadrate schneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Ränder mit Ei bestreichen. Teig diagonal über die Füllung schlagen, Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit restlichem Ei bestreichen.

### Schritt 3

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 min backen. Warm servieren.

Tipp: Als Ergänzung kann ein Salat serviert werden.