

Poulet im Blätterteig auf italienische Art

10	Stück	FrISChe Pouletfilets
400	Gr.	Rohschinkenanschnitte, in kleine Würfel geschnitten
20	Stück	Getrocknete Tomaten
20	Stück	FrISChe Basilikumblätter
20	Scheiben	Mozzarella à 20 g
1	Kg	Ausgewallter Blätterteig
1	Stück	FrISches Ei zum Bestreichen

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pouletfilets würzen, kurz anbraten und auskühlen lassen
2. Das Filet wie bei einem Cordon Bleu seitlich einschneiden
3. Filet mit 40g Rohschinkenwürfel, 2 getrockneten Tomaten und zwei schönen Basilikumblättern füllen
4. Den Blätterteig ausbreiten, die gefüllten Filets darauf legen und eine Scheibe Mozzarella auf jedes Filet legen
5. Den Blätterteig schneiden und Teigtaschen schön schliessen
6. Mit Ei bestreichen

Garen

7. Im vorgeheizten Ofen ungefähr 25min, je nach Grösse, bei 180°C garen

Guten Appetit!