

## Hähnchenbrustfilets mit Blätterteighaube

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 4 quadratische Blätterteig-<br>scheiben (TK)  | → | auftauen lassen.   |
| 4 Hähnchenbrustfilets   | → | waschen, gut trocknen.<br>In eine feuerfeste Form legen.   |
| 100 g TK-Champignons  | → | in etwas Wasser garen, gut<br>abtropfen lassen, klein hacken.  |
| ½ kl. Ds. Champignons   | → | abtropfen lassen, klein hacken.  |
| 200 g Doppelrahm-Frischkäse<br>1 Esslöffel Sahne<br>1 Essl. gehackte Petersilie<br>Salz<br>Pfeffer<br>Paprika | → | verrühren. Champignons<br>unterrühren.<br>Diese Käsemasse auf dem Fleisch<br>verteilen.<br>Die Blätterteigscheiben auf die<br>Fleischportionen legen, die<br>Ränder unterschlagen. |
| 2 Essl. Dosenmilch<br>1 Essl. Wasser  | → | verrühren. Den Blätterteig damit<br>bestreichen. Im Backofen garen,<br>bis der Teig braun ist.   |

**Temperatur: 200 °C**

**Garzeit: ca. 30 Minuten**