

## POULET-PÄCKLI



Mehr Geschmack mit  
Bratbutter und Bratcrème.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Backen: ca. 25 Minuten*

*Für 4 Personen*

Backpapier für das Blech

4 Pouletbrüstchen, je ca. 125 g

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle

wenig Paprika

1 rechteckig ausgewallter Butterblättereig, ca. 340 g

8 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt, in Streifen geschnitten

3/4 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1/2 Ei, verquirlt

1/4 Zwiebel, in Ringe geschnitten

wenig Paprika



### ZUBEREITUNG

**1** Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute anbraten, herausnehmen, würzen und auskühlen lassen.

**2** Teig flach auslegen, in 4 Rechtecke schneiden und bei Bedarf etwas grösser auswallen. Die Teigmitten mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch bestreuen. Je ein Pouletbrüstchen darauflegen. Teigländer mit Ei bestreichen, verschliessen und mit der Verschlussseite nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

**3** Päckli mit Ei bestreichen, mit Zwiebelringen belegen, würzen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Dazu passt eine Gemüsepfanne.