

Poulet-Schnecken

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten
Kühl stellen: ca. 30 Minuten
Backen: ca. 30 Minuten

Für ca. 12 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

200 g Mehl
½ TL Salz
75 g Butter, kalt, in Stücken
0,7 dl Wasser
1 EL Essig

Füllung:

150 g Kalbsbrät
300 g Pouletbrüstchen, fein gewürfelt
100 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
2 EL Bundzwiebeln, in feinen Ringen
25 g Knollensellerie, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben
2 kleine Essiggurken, gewürfelt
½ TL Salz
Pfeffer, Paprika

40-50 g Kresse

1 Ei, verquirt



Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Füllung: Alle Zutaten bis und mit Gurken mischen, würzen.
3. Teig auf Mehl 3-4 mm dick zu einem Rechteck von ca. 50×25 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, Kresse daraufstreuen. Längs aufrollen und in Stücke von ca. 5 cm Breite schneiden. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teig mit Ei bestreichen.
4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Dazu passt Gurken-Tomaten-Salat.
400 g fertigen Kuchenteig verwenden.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 202 kcal, 12 g Eiweiss, 12 g Fett, 13 g Kohlenhydrate.