

POULET-TIERLI MIT GURKEN-DIPP



3-mal täglich Milch
1 Portion = 180 g Jogurt



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Poulet-Tierli:

4 Pouletbrüstchen, je ca. 150 g, halbiert

1-2 EL Senf

wenig Salz

Pfeffer

500 g Butter-Blätterteig

wenig Mehl zum Auswallen

1 Eigelb



Dippsauce:

90 g Crème fraîche

90 g Jogurt nature

2-3 EL Basilikum-Pesto

wenig Salz

Pfeffer

1-2 Salatgurken, gerüstet, in Stängel geschnitten

1-2 Bund Radiesli, gerüstet, nach Belieben halbiert

ZUBEREITUNG

1 Poulet-Tierli: Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig auf wenig Mehl 3 mm dünn zu einem Rechteck auswallen. Ein Stück Teig zum Verzieren abschneiden und beiseite stellen. Restlicher Teig in 8 gleich grosse Rechtecke ausschneiden, jedes mit einem halben Pouletbrüstchen belegen. Ränder einschlagen, mit den Rändern nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Aus dem restlichen Teig Verzierungen (Augen, Ohren, Nase, Beine etc.) formen. Tierli mit Eigelb bepinseln.

2 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

3 Dippsauce: Alle Zutaten verrühren.

4 Poulet-Tierli, Gemüse und Dipsauce auf Tellern und/oder in Schalen anrichten.