

# Hähnchen-Gemüse-Pie

Knusprige Blätterteigtaschen mit einer pikanten Füllung und österlicher Dekoration

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Hähnchenbrustfilets  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
200 g Kartoffeln  
500 g frisches Gemüse z. B. Möhren, Spargel, Zucchini, Pilze  
3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
75 ml Weißwein oder Apfelsaft  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Eigelb (Größe M)  
frisch geriebene Muskatnuss  
275 g frischer Blätterteig

### Außerdem:

Fett  
1 Eiweiß (Größe M)  
frischer Thymian  
schwarze Sesamsamen

## 1 Vorbereiten:

4 kleine rechteckige Auflaufformen (etwa 14 x 11 cm) fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Zubereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in 2 cm große Würfel schneiden. Salzen und pfeffern. Kartoffeln und Gemüse waschen, schälen, putzen und in gleich große Würfel (etwa 1 1/2 cm) schneiden. **1 EL ÖL** in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenwürfel etwa 4 Min. von allen Seiten anbraten, dann in eine Schüssel geben.

## 3

Übriges Öl in die Pfanne geben, erhitzen, die Kartoffel- und Gemüsewürfel hineingeben und etwa 6 Min. garen. Das Ganze mit dem Weißwein oder Saft ablöschen, einmal aufkochen lassen. Gemüse zu dem Hähnchen geben, den entstandenen Fond in der Pfanne lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Crème fraîche (1 TL zurücklassen) mit Gustin, Eigelb mit dem Fond verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Crème-fraîche-Mischung mit der Hähnchen-Gemüsemischung vermengen und auf die Formen verteilen.
- 5 4 Blätterteigrechtecke etwas größer als die Formen ausschneiden und auflegen, dabei die Ränder gut andrücken. Aus dem restlichen Teig Ostermotive ausstechen und auflegen. Eiweiß mit 1 TL Crème fraîche verrühren und Blätterteig damit bestreichen. Nach Belieben mit Thymian und Sesam verzieren. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch eine große Auflaufform (etwa 23,5 x 31 cm) verwenden, dann den Blätterteig als ganze Decke auflegen.
- Statt frischen Blätterteig können Sie auch TK-Blätterteig verwenden.

