

# Raffinierte Hähnchen-Päckchen

Pikante Pfannkuchen mit Hähnchenbrust

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

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



## Zutaten:

### Eierkuchenteig:

etwa 150 g Frühlingszwiebeln  
125 g Weizenmehl  
1 Pr. Zucker  
½ TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
200 ml Milch

### Füllung:

25 g Pinienkerne  
250 g Hähnchenbrustfilet  
1 EL Speiseöl  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Curry

### Zum Ausbacken:

Butterschmalz , Speiseöl oder  
Margarine

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Eierkuchenteig:

Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Grüne und weiße Teile getrennt in feine Ringe schneiden. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben, nach und nach Eier und Milch hinzufügen und mit dem Schneebesen verschlagen, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. 4 Esslöffel der grünen Zwiebelringe unter den Teig rühren und die restlichen Zwiebeln für die Füllung beiseitestellen.

## 3

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne (Ø 24 cm) gut erhitzen. Jeweils eine dünne Teiglage hineingeben, von beiden Seiten goldgelb backen. Bevor die Eierkuchen gewendet werden, evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben. Pfannkuchen warm stellen.

#### 4 Füllung:

Hähnchenbrust unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleischstreifen darin anbraten. Übrige Frühlingszwiebeln zufügen und kurz anbraten. Crème fraîche zufügen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Geröstete Pinienkerne untermischen und die Füllung jeweils auf die Mitte der Pfannkuchen verteilen. Die 4 Randseiten an die Füllung klappen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine fruchtige Variante etwa 150 g Pfirsichstücke (abgetropft aus der Dose oder frisch und enthäutet) zusätzlich unter die Füllung mischen.
- Dazu passt am besten ein frischer Blattsalat.