



## Blätterteigtaschen mit Hähnchen und Pilzen

### Zutaten

- 200 g Champignons, frisch
- 150 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bolognese Bianco
- 540 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 2 verquirltes Eigelb

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und klein schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Gewürfeltes Hähnchen anbraten. Champignons mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Wasser und Sahne dazu gießen. MAGGI Fix für Bolognese Bianco einrühren und aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Blätterteig ausrollen und in 24 Quadrate teilen. Die Füllung mit einem Esslöffel mittig auf die Quadrate verteilen. Ränder mit Wasser bestreichen, diese zu einem Dreieck falten und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Dreiecke mit Eigelb bestreichen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backen 15-20 Min. backen. Dabei nach der Hälfte der Zeit die Backbleche einmal tauschen. Dazu schmeckt ein Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	114 kcal
Fett	7 g
Protein	4 g

🕒 45 Minuten

⊕ 24 Stück