

## Pasteten mit cremigem Hähnchen-Gulasch

### Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrust	4 Scheiben Blätterteig	250 g Champignons
1 rote Paprika	100 g Erbsen, TK-Ware	200 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 EL Speisestärke	1 Ei
30 g Butter	250 ml Sahne	4 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Paprika waschen und klein schneiden. Die Champignons putzen. Anschließend die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika in der heißen Pfanne anschwitzen. Anschließend die Champignons dazugeben. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Hähnchenwürfel in der heißen Pfanne anbraten. Die Sahne und die Speisestärke dazugeben und zwei Minuten kochen lassen. Zuletzt das Paprika-Champignon-Gemisch mit dem Hähnchen-Gulasch vermengen. Zwei Scheiben Blätterteig aufeinanderlegen. Danach aus den anderen zwei Scheiben circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden und auf die quadratischen Scheiben an den Rand legen. Diesen Vorgang nochmals wiederholen. Die Pasteten mit Eigelb bestreichen und im Backofen fünf bis acht Minuten backen. Anschließend das Hähnchengulasch in die Mitte der Blätterteig-Pasteten füllen. Die Pasteten mit dem cremigen Hähnchengulasch und auf Tellern anrichten und servieren.

Nora Esmacillian am 04. November 2013