

Teigtaschen mit Hähnchen

1 Pack. Mürbeteig, gekühlt	250 g Hähnchen-Fleisch	100 g Frischkäse, weich
110 g geriebenen Käse	120 g grüne Chilis, gewürfelt	$\frac{1}{4}$ Zwiebel, gewürfelt
$\frac{1}{2}$ TL Salz	TL schwarzer Pfeffer	1 Ei, verquirlt

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Hähnchen-Fleisch, Frischkäse, geriebenen Käse, Chilis, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise mit circa 10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Ei verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Teig so über die Füllung klappen, dass ein Halbkreis entsteht. Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Teigtaschen auf das Backblech legen und mit dem restlichen Ei bepinseln. Teigtaschen für 12 bis 15 min. goldbraun backen.

NN am 05. November 2022