

Mini-Törtchen mit Hähnchen-Brust

110 g Butter	250 g Mehl	1 Ei
1/4 TL Salz	1 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1/2 Hähnchenbrust	1/2 Paprika	Salz, Pfeffer
Basilikum, gehackt	3 EL Maiskörner	1 Tomate
Mini-Törtchen-Formen		

Mehl und Salz mischen. Butter mit den Händen oder einem Teigverarbeiter in das Mehl einarbeiten bis sich Krümel bilden. Das Ei dazugeben und einarbeiten bis der Teig homogen ist. Den Teig kneten und daraus eine Kugel formen.

Den Teig in eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C vorheizen.

In einer großen Bratpfanne Öl auf mittlere Hitze bringen. Die gehackten Zwiebeln dazugeben und 5 Minuten weich braten. In kleine Würfel geschnittene Hähnchenbrust hinzufügen und braten bis das Fleisch seine rohe Farbe verloren hat. Paprika, Maiskörner und Basilikum unterrühren, 1 Minute braten lassen. Salz und Pfeffer hinzufügen und vom Herd nehmen.

Den Teig auf eine Dicke von 5 mm ausrollen und solche Kreise ausschneiden, die etwa doppelt so groß sind wie der Boden einer Mini-Törtchenform. Auf eine Törtchenform eine Teigscheibe legen und vorsichtig auf den Boden drücken, sodass gleichzeitig ein Teigrand entsteht.

Mini-Törtchenform mit Hähnchenmasse füllen, mit Tomatenscheiben garnieren und 25-30 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

NN am 25. September 2024