Mini Blätterteigtörtchen mit Huhn und Gemüse

50–60 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Blätterteig, frisch
280 g	Gekochtes oder gebratenes Huhn
30 g	Butter
0.5	Zwiebel
150 g	Erbsen, Karotten und Sellerie
35 g	Universalmehl
300 ml	Hühnerbrühe
120 ml	Kochcreme
1 TL	Petersilie geschnitten
0.75 TL	Muskatnuss gemahlen
0.25 TL	Cayennepfeffer gemahlen
	Salz, falls benötigt
2 EL	Milch, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Sellerie fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten. Das Gemüse unterrühren und 10 Minuten lang garen. Das Hähnchenfleisch hinzufügen und gut vermengen.
2. Das Mehl über die Mischung in der Pfanne streuen und 1–2 Minuten lang umrühren. Die Hühnerbrühe und die Kochsahne langsam unter ständigem Rühren hinzufügen, damit sich keine Klümpchen bilden. Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss und Petersilie hinzufügen. Die Mischung sanft köcheln lassen, bis die Soße eindickt, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Muffinblech einfetten. Den Blätterteig in Quadrate oder Kreise schneiden, die groß genug sind, um die Innenseite jeder Muffinform auszukleiden, wobei der Teig etwas über die Ränder hinausragen sollte.
4. Die abgekühlte Hähnchenfüllung mit einem Löffel in die vorbereiteten, mit Teig ausgelegten Muffinförmchen geben. Die überstehenden Teigränder über die Füllung falten oder aus dem restlichen Teig kleinere Kreise ausschneiden und als Deckel verwenden. Die Ränder mit den Fingern zusammendrücken, um die Teigtaschen zu verschließen.
5. Einen kleinen Einschnitt oben in jedes Törtchen machen, leicht mit Milch bestreichen und dann in den Ofen schieben. 15–20 Minuten backen, bis der Blätterteig aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die Törtchen einige Minuten in der Muffinform abkühlen lassen, bevor man sie herausnimmt.