Pouletschnitzel im Blätterteigmantel

La Mise en Place:

150 g Kalbsbrät, 40 g TK-Spinat, Pfeffermühle, 1 ausgewallter Blätterteig, 1 Ei, 2 Pouletschnitzel, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Kalbsbrät mit dem Spinat, leicht ausgedrückt und kleiner geschnitten, mischen. Blätterteig auslegen und in 4 Rechtecke schneiden. Die Brät-Spinat-Mischung darauf verteilen, diese aber nicht ganz bis zum Rand ausstreichen. Das Ei verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Pouletschnitzel mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite eine Minute scharf anbraten. Herausnehmen und halbieren. Die Pouletstücke auf die Brät-Spinat-Mischung legen und schön in den Teig einpacken. Die Päckchen auf ein ausgelegtes Blech setzen und mit dem restlichen Ei bepinseln.

Das Backen:

Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 30 Minuten.

Das passt dazu:

Ein feiner Salat