



Hähnchenfilet Wellington

mit feiner Champignon-Nuss-Füllung



30-40min



2 Personen

Wir finden: Auch im Alltag dürfen kulinarische Genüsse nicht zu kurz kommen. Und weil es einfach zu schade wäre, dieses feine Hähnchenfilet Wellington nur an Festtagen zu servieren, darf es auch heute dich und deine Lieben verführen. Das zarte Fleisch wird mit einer cremigen Walnuss-Pilz-Sauce bestrichen und umhüllt von knusprigem Blätterteig gebacken. Dazu gibt es einen leichten grünen Salat. Guten Appetit!

- 1 Packung Champignons
- 25g frische Petersilie & Thymian
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- 2 große Pfannen

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1091kcal, Fett 70.7g,
Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 54.6g



1. Pilze schneiden

2. Füllung zubereiten

A black frying pan containing a mixture of ground meat, vegetables, and herbs, likely the filling for the dumplings.

3. Walnüsse hacken

4. Fleisch braten

5. Teig füllen

6. Salat zubereiten

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Hähnchen-Blätterteig-Taschen** mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.