



Hähnchenfilet Wellington

mit feiner Champignon-Nuss-Füllung



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 2 große Pfannen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann die Teigpakete vor dem Backen mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

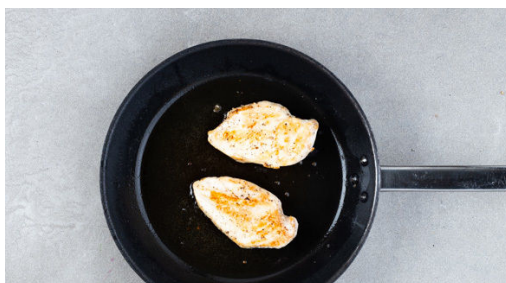
Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 63.3g, Kohlenhydrate 53.9g, Eiweiß 44.1g



1. Pilze schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und fein schneiden.



4. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils längs halbieren. Jedes **Fleischstück** sollte 2-3cm dick sein. Das **Fleisch** in einer zweiten großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf beiden Seiten 1-2Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Füllung zubereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in möglichst feine Würfel schneiden. Mit dem **Thymian** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig andünsten. Die **Pilze** hinzugeben und 2-3Min. bei starker Hitze scharf anbraten. Die **Crème fraîche** unterrühren und 1-2Min. einköcheln lassen.



5. Teig füllen

Die **Teige** halbieren. Auf jedem **Teigstück** etwas **Füllung in Größe der Fleischstücke** verteilen, ein **Fleischstück** darauflegen und mit der **restlichen Füllung** bestreichen. Den **Teig** einschlagen und an den Seiten verschließen. Die **Teigpakete** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Ofen 15-20Min. goldbraun backen.



3. Walnüsse hacken

Die **Walnüsse** fein hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** ebenfalls fein hacken und ca. **3/4 der Petersilie** mit den **Walnüssen** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben. Die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.