

# Italienische Rezepte

## Mediterrane Hühnertaschen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Griechisch, Italien, Sahne, Spanien

---

4	Oberschenkelfilets, ohne Knochen, 440 g	200 g	Kirschtomaten, halbiert
2	Essl. Öl		Salz, Pfeffer adM
60 g	Schwarze Oliven, gehackt	8	Blätter Filoteig, Ersatz: Blätterteig
2	Knoblauchzehen, gepresst	90 g	Butter, zerlassen
1	Essl. Thymianblätter, frisch		

### Sahnesauce

125 ml	Sahne	2	Essl. Basilikum, frisch, gehackt
1	Essl. Senf mit ganzen Körnern	125 g	Feta, zerkrümelt
2	Teel. Aceto Balsamico		

---

Vorbereitungszeit: 20 min.

Kochzeit: 50 min.

Backofen auf 180 C vorheizen. Die Filets von Fett und Sehnen befreien. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets 4 min von jeder Seite anbraten, bis sie leicht gebräunt und gerade gar sind. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Oliven, Knoblauch, Thymian und Tomaten in der Pfanne 1 min bei mittlerer Temperatur rühren, bis die Tomaten zart sind, aber noch ihre Form behalten. Nach Geschmack würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ein Teigblatt mit zerlassener Butter bestreichen und mit einem weiteren belegen. Ein Filetstück auf ein Ende legen und mit einem Viertel der Tomatenmischung bedecken. Das Teigblatt einrollen und dabei die Ränder einstecken. Mit der Nahtseite nach unten auf ein flaches Backblech legen. 3 weitere Taschen herstellen. Ohne Deckel 30 min goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einer vorgewärmten Servierplatte oder direkt auf einzelnen Tellern arrangieren. Mit Sahnesauce übergießen und sofort servieren.

Sahnesauce:

Sahne, Senf, Essig, Basilikum und Feta in einem Topf bei mittlerer Temperatur miteinander verrühren.