



Chicken-Pie

1 rund ausgewallter geriebener Teig
1 rund ausgewallter Blätterteig, in der Mitte ein 2 cm grosses Loch ausstechen

600 gr. Poulet Brüstchen in 1-2 cm grosse Würfel geschnitten
3 Tranchen Schinken, in Streifen geschnitten
1 kl Zwiebel
2-3 kl Frühlingszwiebeln
200 gr. Champignons, nach Belieben
3-4 Ei Rahm
100-150 gr. Philadelphia, Creme fraîche oder Mascarpone
1 ½ Lf Mehl
Salz Pfeffer Pouletgewürz
1 Lf Sojasauce
Kräuterpaniermehl oder Paniermehl
1 Ei

Rundes Kuchenblech mit geriebenem Teig auslegen.
Paniermehl darauf verteilen.
Pouletbrustwürfel im heissen Fettstoff kurz anbraten, würzen, etwas auskühlen.
Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, (Champignons) dünsten, würzen, etwas abkühlen.
Alle weiteren Zutaten, inkl. Poulet, mischen und auf das Blech verteilen.
Rand mit Eiweiss bestreichen.

Blätterteigronde auf die Füllung legen, verzieren und den Rand gut verschliessen mit dem geriebenen Teig. Mit Ei bepinseln und backen.
Ca 40 Min bei 200°/190°.