

Pikante Golatschen mit Huhn

3 Stk. ausgelöste Hühnerkeulen, 2 Rollen Blätterteig, 1 Bnd Frühlingszwiebel, 1 Stk. rote Paprika, 1 Stk. Knoblauchzehe, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Curry, 1 EL Öl, 150 g geriebenen Bergkäse

Teil 1: Frühlingszwiebel waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Teil 2: In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch scharf und nur kurz anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In der Pfanne die Frühlingszwiebel mit Paprika und Knoblauch rösten. Fleisch wieder zugeben und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Teil 3: Ofen auf 200° vorheizen. Blätterteig auslegen und in gleich große Quadrate von ca 15 cm schneiden. Füllung in der Mitte platzieren (so 1-2 EL) und Golatschen formen. Dazu die Ecken diagonal über die Mitte einschlagen und etwas andrücken.

Teil 4: Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Golatschen darauf verteilen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Im Ofen ca 15 bis 20 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist und die Golatschen die gewünschte Farbe erreicht haben. Fertig!

<https://aufunsere.art>

