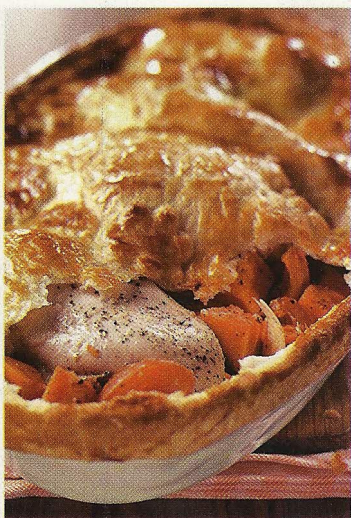




Kürbis und Poulet unter der Haube

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für eine ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

½ Esslöffel Salbei, fein gehackt

1 kleine Zwiebel,
in ca. 12 Schnitzen

800 g Kürbis (z. B. Muscade),
in ca. 2 cm grossen Würfeln

3 Tomaten, in je ca.
12 Schnitzen

2 Teelöffel Mehl

2½ Esslöffel Aceto balsamico

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

4 Pouletbrüstli (je ca. 150 g)

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Eiweiss, verklopft

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25×42 cm)

1 Eigelb

1. Salbei, Zwiebel, Kürbis und Tomaten in einer grossen Schüssel mischen.

Mehl mit Aceto verrühren, begeben, würzen, in die vorbereitete Form geben.

2. Pouletbrüstli würzen, auf das Gemüse legen.

3. Formenrand aussen mit Eiweiss bestreichen. Teig ca. 2 cm grösser als die Form zuschneiden, darüberlegen, am Rand gut andrücken. Aus den Resten Verzierungen ausstechen, mit Eiweiss ankleben. Haube mit Eigelb bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 23 g Fett, 43 g Eiweiss,
48 g Kohlenhydrate, 2389 kJ (571 kcal)