



Ananasperlhuhn auf Mangohüttenkäse, dazu Blätterteighappies

Zutaten für zwei Personen:

- 2 Perlhuhnbrüste
- 1 Pck. Bacon
- 1 TK Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Babyananas
- 1 Mango
- 1 Pck. Hüttenkäse
- Knoblauch, Chilli, Butter, Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

Salzen und pfeffern Sie die Perlhuhnbrust. Braten Sie das Fleisch scharf in einer Pfanne mit Öl an. Den Bacon legen Sie ebenfalls in die Pfanne. Schneiden Sie die Babyananas entzwei und vierteln Sie diese inkl. den grünen Blättern. Diese bitte dranlassen. Das Ananasfleisch am Strunk etwas mit dem Messer ablösen, damit später besser aufgespießt werden kann. Die Ananas salzen, pfeffern und etwas zuckern. Ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten. Darauf achten, dass der Zucker nicht zu dunkel karamelisiert. Evtl. den Bacon schon aus der Pfanne entnehmen. Danach stecken Sie ihre Spieße. Einmal Perlhuhnbrust, dann Ananas abwechselnd, den Speck darüber. Alles zusammen auf ein Blech. Jetzt den Blätterteig vom Papier nehmen, salzen und pfeffern, mit Ei bestreichen, zusammenklappen, evtl. 6cm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen. Ebenfalls auf ein Blech legen. Nun das Fleisch und den Teig bei 170°C-180°C für ca. 10 Minuten in den Ofen. Die Spieße sind wahrscheinlich früher fertig, dann die Blätterteigteilchen auf 195°C hochdrehen und noch etwas im Ofen lassen. Die Mango schälen (Es reicht die Hälfte) und würfeln. Mit Frischkäse und Öl in einer Schüssel vermengen. Als Beet auf den Tellern anrichten. Fleisch-Ananasspieße darüberlegen, Blätterteigteilchen dazulegen. Ein wunderbares Gericht. Genießen! Guten Appetit!

Guten Appetit wünscht



FRANKEN
FERNSEHEN