

# Hühnercurry-Kokos-Säckchen mit Joghurt-Dip

6 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Curry-Füllung:

- 1 EL Butter (oder Kokosöl)
- ½ fein gehackte Zwiebel
- 200 g würfelig geschnittenes Hühnerfilet
- 1 Prise Salz
- Chilipulver
- 1 geh. EL Currypulver
- 120 ml Gemüsesuppe (1/4 Suppenwürfel)
- 80 ml Kokosmilch
- 2 in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln
- 1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Strudelteig:

- 1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)
- flüssige Butter

### Joghurt-Dip:

- 100 g Joghurt
- Zitrone
- 1 Prise Salz

## 1 Curry-Füllung:

Für die Füllung Butter (oder Kokosöl) in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Zwiebel darin anrösten. Das Fleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Chili und Currypulver würzen und etwas rösten lassen. Mit Gemüsesuppe und Kokosmilch aufgießen und etwas köcheln lassen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.

## 2 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben, mit Butter bestreichen das zweite Strudelteigblatt darauflegen. Den Vorgang mit den übrigen Strudelteigblättern wiederholen. Den Strudelteig in 6 Teile teilen.

- ## 3
- Die oberen zwei Strudelteigblätter schräg auf die unteren legen. Mit Curry-Masse füllen und mit Spagat zu Säckchen zusammenbinden. Mit Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



- 4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

- 5 Joghurt-Dip:

Für den Joghurt-Dip die Zutaten verrühren und zu den warmen Curry-Kokos-Säckchen servieren.

