

Kochen mit Klaus

Gratinierte Hähnchen-Kräutersteaks in Paprika-Tomatensauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchen-Ministeaks, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Salz, Pfeffer,
- 100 g Bacon, TK-8 Kräuter, 500 g Paprika-Mix, 2 EL Tomatenmark,
- 400 g gehackte Tomaten, 100 ml Sahne, Zucker, 2 EL Pizzakräuter,
- Öl, 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika putzen u. in kleine Würfel schneiden. Ministeaks salzen, pfeffern, gehäuft mit Kräutern bedecken u. dem Bacon umwickeln.



2. Huhn in heißem Öl beidseitig kross anbraten u. entnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Paprika zufügen u. mitbraten. Tomatenmark kurz mitbraten, mit gehackten Tomaten u. Sahne ablöschen, aufkochen. Pizzakräuter einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, Hähnchen darauf verteilen u. mit restl. Sauce übergießen. Mit Käse bedecken u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren.



Erstellt von Klaus am 06.01.2016