

Kochen mit Klaus

Hähnchen-Gratin mit Rahmchampignons

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 30 g Schinkenwürfel, 3 Pck. Bresso, 250 ml Cremefine, Weißwein,
- 300 g Champignons, 1 Pck. Fix für Rahm-Champignons, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Pilze putzen u. je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Huhn waschen, trocken tupfen, salzen u. pfeffern.



2. Schinken in Butter anbraten, erst Zwiebeln, dann Knobi zugeben u. glasig dünsten, Pilze mit dünsten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine ablöschen, Fix u. Frischkäse unterrühren. Mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren.



3. Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, Filets hinein setzen u. Rest Sauce über die Filets geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 35 Min. backen. Filets mit der Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkornreis oder Spätzle servieren.

