

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Hähnchen-Pilzrahm-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchen-Medaillons, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 500 g Champignons, 300 g Frischkäse light, 250 ml Gemüsebrühe,
- 100 -150 ml Weißwein, 50 g TK-Erbsen, Saucenbinder, Öl,
- TK-Petersilie & Schnittlauch, 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, fein klein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Pute waschen, trocken tupfen u. in eine mit Öl bepinselten Auflaufform legen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



2. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit Brühe ablöschen. Frischkäse einrühren u. aufkochen. Pilze zugeben, ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, mit Wein verlängern u. mit Saucenbinder dicken. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Erbsen u. Kräuter einrühren.



3. Pilzrahm über die Medaillons geben, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu Reis oder Bandnudeln servieren!*



Erstellt von Klaus am 15.02.2015