

Kochen mit Klaus

Mediterranes Nudelgratin mit Huhn (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 250 g Zucchini, 300 g Aubergine, Salz,
- 2 rote Paprika, 1 rote Chili, 100 g Datteltomaten, 25 grüne Oliven,
- getr. Oregano, Majoran, Thymian & Rosmarin, 200 g Penne Rigate,
- 350 g Hähnchen-Innenfilet, Pfeffer, je 250 ml Cremefine & Rotwein,
- je 1 Pck. Fix f. Bolognese & Lasagne, 2 EL Bratensaft, Schnittlauch,
- Petersilie, 200 g gerieb. Käse, je 125 g Mozzarella u. Feta in Würfeln

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, abziehen. 1 Zwiebel, Knobi fein würfeln, restl. Zwiebeln achteln. Zucchini in Scheiben schneiden, Aubergine würfeln, beides gut salzen u. abtropfen lassen. Tomaten dritteln, Oliven halbieren. Paprika entkernen u. grob würfeln. Chili fein hacken.



2. Zwiebelachtel, ½ Zwiebel- & Knobiwürfel in Olivenöl anbraten, Aubergine & Zucchini mitbraten. Paprika, Tomaten u. Chili zufügen u. mitbraten. Kräuter u. Oliven unterheben. Filets halbieren, in Olivenöl braten, Zwiebel- & Knobiwürfel mitbraten. Mit nach Angabe zubereiteten Nudeln, Gemüse, Käsewürfel vermengen u. in eine Form geben.



3. Fix u. Bratensaft in Rotwein u. Cremefine einrühren. Salzen u. pfeffern, Schnittlauch u. Petersilie einrühren, über den Auflauf gießen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca.30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Lecker, auch wenn die Sauce seltsam aussieht!

