

Kochen mit Klaus

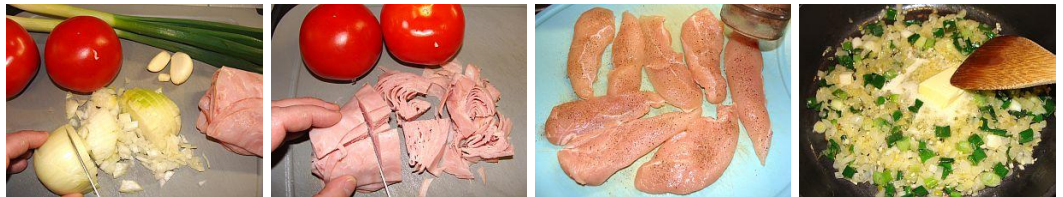
Penne-Geflügel-Auflauf mit Schinken

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 350 g Hähncheninnenfilet, 1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln, 2 Tomaten,
- 2-3 Knobizehen, 6 EL Butter, 2-3 EL Mehl, 250 ml Hühnerbrühe, Salz,
- 200 g Kochschinken, Pfeffer, 200 ml Weißwein, 150 g Frischkäse,
- 350 g Penne, 200 ml Milch, Muskat, 2 EL Schnittlauch, 2 EL Petersilie
- 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebel in Ringe, Kochschinken in Streifen schneiden. Tomaten würfeln. Hähnchen salzen u. pfeffern. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln, Knobi u. Lauchzwiebeln in 3 EL heißer Butter glasig dünsten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Restl. Butter darin schmelzen, Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Weißwein u. Brühe ablöschen. Frischkäse u. Kräutern einrühren. Mit Milch verlängern. Nudeln abgießen u. unter die Sauce mengen.



3. ½ Nudeln in eine Auflaufform geben. Schinken u. Tomatenwürfel darüber streuen, salzen u. pfeffern. Hähnchen darauf legen, restl. Nudeln mit etwas Milch verlängern u. darüber verteilen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 175°C ca. 35-40 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Einfach, jedoch super lecker!



Erstellt von Klaus am 28.03.2016