

Kochen mit Klaus

Penne-Hähnchen-Auflauf mit Mozzarella

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- 200 g Champignons, 250 g Penne-Nudeln, Salz, Chiliflocken, Öl,
- 100 g Tomatenmark, 400 g geh. Tomaten, 250 ml Cremefine,
- 150 ml Hühnerbrühe, 2 EL Pizzagewürz, Schnittlauch, Petersilie,
- Rosmarin, Thymian, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. je nach Größe achteln oder in Scheiben schneiden. Penne nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Huhn in Öl anbraten, salzen, pfeffern u. entnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Pilze im Bratfett dünsten, mit Salz, Pfeffer u. Chiliflocken würzen. Tomatenmark mitbraten, geh. Tomaten, Cremefine, Brühe zugießen, Huhn unterheben u. aufkochen. Bei kleiner Wärme abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Kräuter u. Pizzagewürz einrühren.



3. Nudeln unterheben, alles in eine Auflaufform geben, mit Mozzarella bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipps des Chaoten: Dazu einen guten Rotwein genießen.

