

Hähnchen-Auflauf im Backofen

Für 4 Portionen

600 g Hähnchenbrustfilets	2 EL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
Messerspitze Currypulver	3 Paprika	300 g Champignons
100 g Gewürzgurken	1 rote Zwiebel	100 g Bacon in Scheiben
200 g Crème-fraîche	200 ml Gemüsebrühe	2 EL Tomatenmark
150 g geriebener Emmentaler	Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrustfilets abtupfen, waagrecht halbieren und in eine Auflaufform legen.

Senf, Paprikapulver und Currypulver verrühren, Hähnchen damit einreiben, salzen und pfeffern.

Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Champignons putzen und vierteln; Gewürzgurken würfeln; Zwiebel in Streifen schneiden.

Bacon in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in der Pfanne auslassen.

Gemüse zum Bacon geben, anbraten, salzen und pfeffern. Crème fraîche, Brühe und Tomatenmark hinzufügen, verrühren und 5 Minuten köcheln lassen.

Gemüsemischung über das Hähnchen geben, mit geriebenem Emmentaler bestreuen und 30 Minuten im Ofen backen.

Tipps: Paprika ist durch anderes Gemüse ersetzbar, Bacon durch Schinken oder vegetarische Alternativen.

Als Beilage eignen sich Wildreis, Kartoffeln oder ein frischer Salat.

Johann Feuerbach am 26. November 2025