

Nudel-Gratin mit Hähnchen

Für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Pflanzenöl	2 TL Gewürzmischung
500 g Brokkoli	2 rote Paprikaschoten	ca. 300 g gegarte Nudeln
200 ml Geflügelbrühe	200 g Sahne	23 EL Mehl
80 g geriebener Käse	Salz, Pfeffer	Worcestersauce
1-2 TL Zitronensaft	60 g Croûtons	1-2 Bund Kräuter

Das Hähnchenbrustfilet trocken tupfen und in einer Schale mit 1 EL Öl und dem Gewürzmix vermengen. Den Brokkoli waschen und in Roschen zerteilen. Die Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Das Hähnchen in einer erhitzten Pfanne anbraten, dann herausnehmen.

Brokkoli und Paprika in das Bratfett des Hähnchens geben und ebenfalls anbraten. Mit den Nudeln und dem Hähnchen vermischen und in einer Gratinform verteilen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Brühe und Sahne mischen, Mehl und den Käse einrühren, zusammen erhitzen und mit dem Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce auf der Hähnchenmischung verteilen, mit den Croutons (oder Brotwürfeln) bestreuen und im Ofen in 20-25 Min.

überbacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, grob hacken, das Gratin damit bestreuen und servieren.

NN am 24. Juni 2024