

Philadelphia-Hähnchen

Für 4 Portionen:

600 g Hähnchenbrustfilet	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
2 EL Olivenöl	200 g Frischkäse	250 ml Sahne
130 ml Milch	1 EL Senf	2 TL Gemüsebrühe-PULVER
1 Knoblauchzehe	2 EL Petersilie	

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Hähnchenfleisch trocken tupfen und in größere Stücke schneiden. Von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstücke darin von jeder Seite 3 Minuten scharf anbraten. In eine Auflaufform legen.

In einer Schüssel Frischkäse, Sahne, Milch, Senf und Gemüsebrühe miteinander verquirlen. Die Knoblauchzehe schälen, dazupressen und unterrühren. Mit etwas Pfeffer würzen. Die Sauce über das Fleisch in der Auflaufform gießen und das Philadelphia-Hähnchen 20-25 Minuten im Ofen backen.

Nach der Garzeit mit frischen Kräutern bestreuen und mit Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Baguette servieren.

NN am 12. März 2025