

Pfirsich-Curry-Hähnchen-Auflauf

Für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets 20 g Weizenmehl 2 EL Öl
2 Stangen Porree 1 Dose Pfirsich

Für die Sauce:

250 g Schlagsahne 1 Becher Schmand 1 TL Currypulver
20 g Weizenmehl 100 ml Pfirsichsaft, Dose 125 ml Gemüsebrühe

Die Hähnchenbrustfilets unter fließend kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und in Mehl wenden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten darin anbraten. In eine flache Auflaufform legen.

Den Porree putzen und die Stangen längs halbieren. Den Porree waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Porreestreifen hinzugeben, einmal aufkochen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Die Pfirsiche zerkleinern und mit den Porreestreifen auf den Hähnchenbrustfilets verteilen.

Sahne, Schmand, Curry, Salz und Pfeffer in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Das Mehl mit dem Pfirsichsaft anrühren und unter Rühren hinzugeben. Die Brühe angießen und unter weiterem Rühren nochmals zum Kochen bringen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Sauce übergießen.

Die Auflaufform ohne Deckel auf dem mittleren Rost in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und 40 Min. überbacken.

Dazu schmeckt Reis.

NN am 20. Juli 2025