

# Hähnchen-Nudel-Auflauf

Für 4 Portionen

250 g kurze Nudeln	150 g TK-Erbsen	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Zwiebel	250 g Champignons
400 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Butter	200 ml Sahne	200 ml Milch
4 Eier	150 g Streukäse	

Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen.

Erbsen 2 Minuten vor Ende der Kochzeit dazugeben. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln im heißen Bratfett andünsten. Paprika und Champignons dazugeben und mitbraten.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten. Nudeln mit Gemüse und Hähnchen vermischen und in der Auflaufform verteilen. Sahne und Milch mit Eiern verquirlen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Nudeln verteilen. Mit Käse bestreuen und 30 Minuten backen.

NN am 12. November 2025