

Hähnchen-Mozzarella-Auflauf

Für 4 Portionen

250 g Pasta nach Wahl	400 g Hähnchengeschnetzeltes	500 ml Kochsahne
200 g Schmelzkäse	200 g Mozzarella, gerieben	1 Hand Cherrytomaten
4 Knoblauchzehen	Basilikum	

Den Knoblauch in kleine feine Würfel schneiden oder durch die Knoblauchpresse drücken und 2/3 vom Basilikum klein schneiden.

Die Cherrytomaten halbieren.

In einer Pfanne den Knoblauch mit dem Hähnchengeschnetzelten 5 min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen, die Kochsahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Dann den Schmelzkäse mit dem geschnittenen Basilikum hinzugeben, kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Auflaufform fetten und die Rigatoni auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Dann die Soße drüber geben bis alle Nudeln vollständig bedeckt sind. Die Hälfte des Mozzarella darüber streuen, das Fleisch gleichmäßig darauf verteilen und mit dem restlichen Mozzarella bestreuen.

Die Cherrytomaten darüber verteilen und den Auflauf bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober-/Unterhitze) ca. 25 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Zum Schluss das restliche Basilikum über dem Auflauf verteilen und servieren.

NN am 17. März 2024