

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 | 2-3 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 Röschen 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, erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce auf der Hähnchenmischung verteilen, mit den Croutons (oder Brotwürfeln) bestreuen und im Ofen 20-25 Min. überbacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, grob hacken, das Gratin damit bestreuen und servieren.

NN am 24. Juni 2024