

Hähnchen-Spätzle-Auflauf

Für 4 Portionen

250 g Spätzle	Salz	2 Zwiebeln
2 Paprikaschote(n)	500 g Hähnchenbrust	2 EL Öl
Paprikapulver, edelsüß	Pfeffer, Salz	250 g Schlagsahne
200 g saure Sahne	75 g Käse, gerieben	

Die Spätzle in Salzwasser kochen, abgießen, beiseite stellen.

Währenddessen die Hühnerbrüste in feine Streifen schneiden, die Zwiebeln in Ringe schneiden. Fleisch und Zwiebeln mit Öl und Gewürzen kurz marinieren. In der Zwischenzeit die Paprika in Stücke schneiden. Das Fleisch mit den Zwiebeln ohne weiteres Fett in einer beschichteten Pfanne anbraten, die Paprika kurz zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Spätzle in eine gefettete Auflaufform geben, das Fleisch mit dem Gemüse darauf verteilen. Die Sahne (oder Milch) mit der sauren Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Auflauf gießen. Zum Schluss den Käse darüber streuen und bei 175 Grad Umluft (vorgeheizt) ca. 10-15 Minuten goldbraun überbacken.

Dazu passt ein Salat.

NN am 30. August 2024