

Nudel-Hähnchenauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

240 gr Penne, 600 gr Hähnchenbrustfilet, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel neutrales Öl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 mittelgroße Möhre, 50 gr Frühstücksspeck, 500 gr Zucchini, 1 Dose Tomatensuppe, 0,5 Becher Schmand, 200 gr Pikantje.

Die Vorbereitungen:

Nudeln nach Anleitung kochen.

Hähnchenbrust "sezieren" und würfeln

Zwiebel, Möhre und Speck fein würfeln

Zucchini ebenfalls würfeln.

Käse grob reiben.□

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch kurz anbraten und herausnehmen.

Zwiebel, Möhre und Speck etwa 10 Min. in dem Fett anrösten und dann die Zucchini ebenfalls noch etwas mitbraten.

Die Suppe (ich nehme die von Lacroix) hinzugeben, kurz aufkochen lassen, Schmand hinzugeben.

Mit dem Hähnchenfleisch und den Nudeln mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.

In den kalten Backofen, zweite Schiene von unten geben und auf 180 Grad stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, den Käse drüber geben und 20-25 Min. backen.