Hähnchen-Böbbel in Paprikasahne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 l Sahne, 1-2 Esslöffel Paprika, Edelsüss, 1 Packung Dänischer Frühstücksspeck, 700 gr Hähnchenbrustfilet, 1 kleine Dose Tomatenmark, 500 gr Champignons, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Hähnchenbrustfilet in Medallions teilen und anbraten. Sahne und Paprika mit dem Bratenfond verrühren und aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen.
Inzwischen die in Scheiben geschnittenen Champignons in einem flachen, feuerfesten Gefäss (z.B. Gratinform) verteilen.
Die Speckstreifen um die Medallions wickeln und dicht an dicht auf die Champignons in die Auflaufform setzen.
Tomatenmark in die eingekochte Sahne rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und heiss über das Fleisch giessen.

Die Zubereitung:

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 - 40 Minuten garen.
Dazu passt Reis und Salat.
Dieses Gericht eignet sich bestens für eine Party, da es problemlos soweit am Vortag vorbereitet werden kann, dass man es nur noch in den Ofen schieben muss.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de