Hähnchenbrustfilet mit Zwiebelkruste bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Hähnchenbrustfilet, 2 Beutel Zwiebelsuppe, 2 Becher Sahne, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Hähnchenbrustfilets leicht mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in einer Pfanne anbraten.
In einen Messbecher die Sahne und nach Packungsanleitung Wasser mit der Zwiebelsuppe verrühren.

Die Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in eine Auflaufform geben und mit der Flüssigkeit übergießen.
Anschließend die Form bei 175 Grad für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.