Hähnchen-Spätzle Auflauf

Zutaten

- 240 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Wirtshaus Spätzle in Champignon-Sauce
- 75 g Emmentaler, gerieben
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Hähnchenstreifen darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.
3. Wasser zugeben und MAGGI Wirtshaus Spätzle in Champignon-Sauce einrühren und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 2 Min. weiter kochen. In eine Auflaufform geben und Hähnchenstreifen darüber streuen. Mit Emmentaler bestreuen und 10 Min. im Backofen überbacken. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	380 kcal
Fett	19 g
Protein	41 g

25 Minuten

2 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de