

Zutaten

- 100 g HERTA Bacon Würfel
- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 400 g Zwiebeln
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 EL Mehl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gebratene Schinken-Nudeln
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 2 Stängel Petersilie
- etwas Salz
- 50 g Käse, gerieben
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. HERTA Bacon Würfel in einer heißen Pfanne auslassen und herausnehmen. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und im Bratfett von jeder Seite kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
- 3. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- 4. THOMY Reines Sonnenblumenöl im Bratfett erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben. MAGGI Fix für Gebratene Schinken-Nudeln unterrühren. Weißwein und Sahne einrühren, kurz aufkochen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen lassen. Thymian und Petersilie fein hacken und unterrühren.
- 5. Hähnchenbrustfilets in eine Auflaufform legen und mit der Zwiebelsauce übergießen. Käse darüber streuen und im Backofen ca. 25-30 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen. Dazu Reis oder Bandnudeln servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 17 g

Energie 563 kcal

Fett 32 g Protein 47 g