Gratinierte Hähnchenbrustfilets in Pfeffersauce

Zutaten

- 250 g Champignons, frisch
- 150 g rote Paprikaschoten
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Käse, gerieben
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes
- etwas Paprikapulver
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Champignons putzen und klein schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen. Oben eine Tasche hineinschneiden und auseinander drücken.

2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen, mit Salz und Paprikapulver würzen und in eine Auflaufform geben.

3. Im verbliebenen Bratfett das gewürfelte Gemüse anbraten. Die Hälfte aus der Pfanne nehmen und mit Käse mischen. Die Mischung in die Hähnchenbrustfilets füllen.

4. Wasser und Sahne zum restlichen Gemüse in die Pfanne gießen. MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes einrühren und aufkochen lassen. Die Sauce über die Hähnchenbrustfilets in der Auflaufform gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu schmeckt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	406 kcal
Fett	21 g
Protein	46 g

50 Minuten

3 Portionen

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