



Hähnchen - Zucchini - Auflauf in Senfsahne

★★★★★

Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 Zucchini
1 Porreestange(n)
1 Zwiebel(n)
1 Knoblauchzehe(n)
4 EL Öl, neutrales
4 Port. Hähnchenfilet(s)
Salz und Pfeffer
1 EL Zitronensaft
Käse (Gouda)
200 g süße Sahne
2 EL Senf, mittelscharfer
Zucker
Paprikapulver
Petersilie, gehackte

ZUBEREITUNG

Zucchini und Lauch putzen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

2 EL vom Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundum braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in eine Auflaufform geben. Den Rest vom Öl im Bratfett erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin anschwitzen. Das restliche Gemüse dazu geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles über das Fleisch geben.

Käse (Menge nach Belieben) reiben. Sahne und Senf verrühren und mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Soße über die Zutaten in der Auflaufform gießen und alles mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.