

Hühnerschnitzel mit Bärlauch-Spaghetti

Die Hühnerschnitzel mit cremiger Sauce und Käse überbacken, kombiniert mit würzigen Bärlauch-Spaghetti, sind ein schmackhaftes und wunderbares Ofengericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerschnitzel
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
250 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Paprika rot
2 Handvoll	Spinat
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Mehl
200 ml	Vollmilch
150 g	Käse (gerieben, Gouda, Emmentaler, Bergkäse, etc.)
	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für die **Hühnerschnitzel mit Bärlauch-Spaghetti** die Hühnerschnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Form legen.
2. In derselben Pfanne erneut etwas Olivenöl erhitzen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons anbraten. Fein gehackte Zwiebel und gewürfelte Paprika hinzufügen und einige Minuten mitdünsten. Den Knoblauch kurz mit anrösten. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und anschließend mit Vollmilch aufgießen. Die Sauce unter

Rühren cremig einkochen lassen.

3. Die fertige Sauce gleichmäßig über die Hühnerschnitzel geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 25–30 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
4. Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und das Bärlauch Pesto zubereiten, [hier](#) siehst du wie es funktioniert. Die köstlichen Hühnerschnitzel mit Bärlauch-Spaghetti anrichten und genießen.

Tipp

Einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark zum Hühnerschnitzel mit Brälauch-Spaghetti servieren.