Nudelauflauf mit Huhn und Brokkoli

Der Nudelauflauf mit Huhn und Brokkoli ist ein wahrer Gaumenschmaus. Ein raffiniertes Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Penne (oder andere Nudeln)
1 Kopf	Brokkoli
6 Stk.	Cocktailtomaten
4 Stk.	Hühnerschnitzel
	Salz
	Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Mehl
500 ml	Hühnerbrühe
400 g	Schlagobers
1 Handvoll	Blattpetersilie (gehackt)
100 g	Raclettekäse (gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Öl
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Nudelauflauf mit Huhn und Brokkoli** die Nudeln laut Packungsanleitung bissfest garen. Den Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren. Danach kalt abschrecken. Die Zwiebel schälen und zerhacken. Cocktailtomaten halbieren, die Hühnerschnitzel salzen und pfeffern.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln glasig dünsten, mit Mehl stäuben, anschwitzen lassen und mit Brühe und Schlagobers ablöschen. Etwa 5 Minuten einkochen lassen. Gehackte Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Schnitzel in Streifen schneiden, zusammen mit den Nudeln, Tomaten und Brokkoli in eine Auflaufform geben. Die Sauce darüber gießen und mit geriebenen Käse bestreuen.

5. Im Backofen zirka 20-25 Minuten überbacken.

Tipp