

Überbackenes Hühnchen mit Pilzen und Käse

Keine Lust zu kochen? Mit dem Rezept für überbackenes Hühnchen mit Pilzen und Käse kommt ganz bestimmt Appetit und gute Laune wieder zurück!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

800 g	Champignons
650 g	Hühnerfilet
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
0.5 Würfel	Hühnerbrühe
1 EL	Worcestershiresauce
0.5 TL	Oregano
0.5 TL	Basilikum
0.5 TL	Rosmarin
1 EL	Schlagobers
4 EL	Mehl
400 ml	Milch
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Muskatnuss
50 g	Parmesan
50 g	Hartkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für überbackenes Hühnchen mit Pilzen und Käse zunächst Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Parmesan und Hartkäse reiben.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Hühnerbrühe dazugeben und mit Zimt bestäuben, alles gut verrühren.
3. Champignons hinzufügen und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit zu verdampfen beginnt. Hühnchen in kleine Stücke schneiden und dazugeben, bei hoher Temperatur anbraten. Mit Oregano, Basilikum und Rosmarin würzen.
4. Worcestershiresauce und Schlag unterrühren und vom Herd nehmen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter zerlassen und das Mehl einrühren. Unter ständigem Rühren die Milch dazugießen, bis keine Klumpen mehr da sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vom Herd nehmen.
5. Hühnchen und Champignons in eine Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Mit Parmesan und Hartkäse bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.
6. Wenn der Käse geschmolzen ist und eine schöne goldbraune Kruste bildet, aus dem Ofen nehmen. Für 5 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

Tipp

Als Beilage für überbackenes Hühnchen mit Pilzen und Käse ist frisches Baguette und grüner Salat zu empfehlen.