



# Käsehähnchen überbacken

Die Zutaten für 4 Personen:

500 g **Hähnchenbrustfilet**  
Salz und Pfeffer  
4 EL Bratöl  
2 Gläser Champignons, oder 250 g frisch  
2 große Zwiebeln  
300 g Schmelzkäse  
2 Becher Sahne  
2 TL grüner, eingelegter Pfeffer  
4 Knoblauchzehen  
4 EL Calvados

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Filets in grobe Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl durchbraten. Champignons in Scheiben schneiden und zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln in einem Topf so lange schmoren, bis die Zwiebeln glasig sind. Den Schmelzkäse in einem Topf bei mittlerer Temperatur zusammen mit der Sahne zergehen lassen. Danach mit dem grünen Pfeffer, dem fein gewürfelten Knoblauch und mit Calvados abschmecken. Die gebratenen Filetwürfel zusammen mit den Pilzen und den Zwiebeln in eine Auflaufform geben und die Käse-Sahne-Sauce darüber gießen. Ab in den Kühlschrank und das Ganze für eine Nacht durchziehen lassen! Am nächsten Tag den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die vorbereitete Auflaufform oder das Pfännchen für ca. 15 Minuten erhitzen, um alles zu verschmelzen. Am Tisch mit fein gehackter Petersilie bestreuen.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

**[www.bauckhof-kueche.de](http://www.bauckhof-kueche.de)**

Bauckhof Klein Süstedt OHG  
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

[versand@bauckhof.de](mailto:versand@bauckhof.de)

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!