

Das Rezept für Monat Oktober stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Hähnchenauflauf

Zutaten:

500g Hähnchenbrust (in Würfel geschnitten)

1 Stange Lauch

1 Glas Champignon

Salz, Pfeffer, Brathähnchengewürz

neutrales Öl

Bechamelsoße

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Brathähnchengewürz zusammen mit etwas Öl marinieren und 1 Stunde ziehen lassen. Den Lauch in dünne Ringe schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren.

Die Fleischwürfel in einer Pfanne scharf anbraten, in eine Auflaufform geben. Die Champignons und den Lauch darauf verteilen.

Ca. 500 ml Bechamelsoße kochen und abschmecken, über den Lauch gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° / Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Dazu passen Reis, Nudeln oder Rösti.