

| | | |
|--|--|---|
| Tortellini-Hähnchen-Auflauf | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Das Hähnchenbrustfilet in kleine Streifen, wahlweise in Würfel, schneiden. Anschließend die Paprika und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. • Das Gemüse mit den Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne anbraten, bis das Hähnchen durch ist. Die Sahne zu den gebratenen Zutaten in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. • Die Tortellini nach Packungsanweisung kochen, falls diese nicht vorgekocht gekauft wurden, anschließend in einer große Auflaufform geben. Den Inhalt der Pfanne aufkochen lassen, falls notwendig etwas Soßenbinder oder Mehl hinzugeben, dann alles in die Auflaufform zu den Nudeln geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. • Alles in den Backofen für ca. 10 - 15 Minuten bei 250 Grad stellen und überbacken. | | Zutaten für 5 Portionen: 800 g Tortellini 500 g Hähnchenbrustfilet 400 ml Sahne 2 Paprikaschote, rot Paprikapulver 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Zwiebel 1 Paket Käse, gerieben, ca. 200 g |
| Arbeitszeit: ca. 60 Min. Kochzeit: - | | |
| | | |