

Rezept der Woche: Hähnchen im Ofen



Zutaten:

- 1TL Gemüsebrühe
- 150gr Frischkäse
- 200ml Sahne
- 100ml Milch
- Senf
- 500g Hähnchenfilet
- Speckscheiben
- frische Kräuter (z.B. Petersilie, Rosmarin, Thymian, Frühlingszwiebeln, ...)
- Gewürze: Salz + Pfeffer



1

Schneide das Hähnchenfilet in ein paar gleich große Stücke



2

Bestreiche die Hähnchenfilets mit Senf



3

Umwickle die Filets mit Speck



4

Lege die Filets in eine Auflaufform und stelle sie für 25 Minuten in den Ofen



5

Gib den Frischkäse, die Milch, die Sahne, die Kräuter und die Gemüsebrühe in einen Kochtopf. Lasse das Ganze einmal aufkochen und verrühre es zu einer cremigen Soße. Wenn du möchtest, kannst du sie noch mit Pfeffer und Salz würzen



6

Füge die Soße nach 25 Minuten zu dem Hähnchen dazu



7

Stelle das Ganze wieder für 15 Minuten in den Ofen



8

Du kannst das Hähnchen zum Beispiel mit Gemüse und Reis servieren

**Wir wünschen einen
guten Appetit!**

