

Zwiebel Sahne Hähnchen mit Parmesan



ZUTATEN

500 g Hähnchenbrustfilet
500 g Zwiebeln
250 ml Sahne / Cremefine 150 g
Parmesan gerieben 250 ml
Gemüsebrühe
1 EL Butter
1 EL Mehl
Muskat
n.B. Salz
n.B. Pfeffer
1 TL Majoran

1. Hähnchenbrustfilets klein schneiden.
2. Zwiebel in Ringe schneiden.
3. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

1. Kleingeschnittene Hähnchenbrustfilets im einer Pfanne scharf anbraten und zur Seite stellen.
2. In der selben Pfanne die Zwiebelringe mit Butter goldbraun anbraten.
3. Mehl hinzugeben und gut vermengen.
4. Mit Sahne und Gemüsebrühe aufgießen und die Hitze ausstellen.
5. 50 Gramm vom geriebenen Parmesan sowie Majoran einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die angebratenen Hähnchenstücke hinzugeben, umrühren und alles in eine Auflaufform geben.
7. Mit den restlichen 100 Gramm Parmesan bestreuen und für ca. 15-20 Minuten im Ofen überbacken.