

Kochen mit Klaus

Gratinierte Broccoli-Schnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchenschnitzel, 750 g TK-Broccoli, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 250 ml Cremefine, 1 P. Fix f. Kräuter-Rahm Schnitzel,
- 350 ml Hühnerbrühe, 3 EL helle Sauce, 80 ml trockener Weißwein,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Broccoli für 8 Min. im Braun-Dampfgarer garen u. herausnehmen. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Huhn waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern.



2. Fix in Cremefine anrühren. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten. Knobi kurz mitdünsten. Mit angerührter Cremefine u. Brühe ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



3. Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, Huhn darauf legen u. mit Sauce bedecken, Broccoli darauf verteilen. Restl. Sauce darüber gießen u. mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Nudeln mit einem kühlen Weißwein genießen!



Erstellt von Klaus am 06.12.2013