



Südtiroler Hüttenschmaus

Backofen: 200° C
Garzeit: ca. 30 min
Zubehör: große Ofenhexe

Zutaten:

500 g Hähnchengeschnetzeltes
200-300 g frische Champignons
150 g Bergkäse
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75-100 g Katenschinkenwürfel
20 ml Rapsöl
40 g Mehl
400 ml Milch
1 Becher Sahne
2 TL Rinderbrühepulver
1/2 TL Salz
1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Majoran
1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Hähnchengeschnetzeltes in der großen Ofenhexe verteilen.

Champignons waschen, mit dem Gemüsefix in gleich dicke Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
(TM: 5 sek / Stufe 5, herunterschieben und wiederholen)

Zwiebel, Knoblauch und Schinkenwürfel in Öl andünsten.
(TM: 4 min / Varoma / Linkslauf / Stufe 1).

Restliche Zutaten zufügen, gut verrühren und kurz aufkochen lassen.
(TM: 5 min / 100° C / Linkslauf / Stufe 2)

Soße in die Ofenhexe gießen.

Bergkäse mit der Microplane Grobe Reibe über die Soße reiben und dann im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min überbacken.

Dazu passen Nudeln oder Spätzle und frischer Salat.

