

Hähnchen im Schinkenmantel und Kroketten

24.Oktober 2022

Zutaten

150g Kürbiskern Schinken

400g Hühnerfilet

1 Pkg Backofen Kroketten

für die Sauce

2 Karotten

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

1 EL Senf

2 getrocknete Tomaten

100ml Suppenfonds

250ml Schlagobers

Zubereitung

1. Hühnerfilet in Streifen schneiden, mit Senf bestreichen und mit Schinken umwickeln.
2. Zwiebel würfeln, Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Karotten darin anschwitzen.
4. Tomatenmark, getrocknete Tomaten und Senf zugeben.
5. Mit Suppenfond ablöschen, Schlagobers zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
6. In eine Auflaufform die Hühnerfilets schichten und mit der Sauce übergießen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30-40 Minuten garen.
8. Die Kroketten laut Packungsbeilage zubereiten und zu den Hühnerfilets servieren.

