Rezept der Woche

Hähnchen-Auflauf

800g	Hähnchenbrustfilet
3	Zwiebeln
3	Äpfel
	Salz
	Pfeffer
2EL	Öl
200g	Creme fraiche
200g	Sahne
250ml	Currysauce
100g	Mandelblättchen

Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden. Zwiebeln in kleine Spalten schneiden. Äpfel schälen und vierteln. Hähnchenbrustfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln anbraten, Äpfel untermischen. Alles zusammen in eine Auflaufform geben. Creme fraiche, Sahne und Currysauce verrühren und über den Auflauf verteilen.
Im Backofen bei 180°C 40 - 45 Minuten backen.
Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten
und über den fertigen Auflauf geben.