

Gefülltes Hähnchen mit Nudelrösti

Foto Wiesenhof



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

Pro Portion: 911,2 kcal • 30,1 g Fett 72,3 g KH •
29,7 % kcal aus Fett



Zutaten

1 WIESENHOF Gefülltes Hähnchen mit Backpflaumen und Äpfeln
250 g Nudeln
150 ml Milch (1,5 % Fett)
1 EL Kartoffelstärke
3 Eiweiß
100 g Möhren
175 g Mais (Dose)
Salz, Pfeffer, Muskat
½ Pckg. gemischte gehackte Kräuter
300 ml Geflügelfond
50 ml Apfelsaft
Evtl. 1-2 EL Soßenbinder
Thymianblättchen zum Garnieren

Zubereitung

1. Das Hähnchen rundherum einpieksen und nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
2. In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen. 4 Esslöffel Milch mit der Kartoffelstärke verrühren. Die restliche Milch erwärmen und die mit Milch verquirlte Kartoffelstärke hinzugeben.
3. Die Milch abkühlen lassen. Die Möhren waschen, schälen und stifteln. Die abgekühlte Milch mit den Eiweiß verquirlen.
4. Die Nudeln in eine Auflaufform geben und mit Möhren, Mais und Kräutern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Milch-Eiweiß-Mischung über die Nudeln geben und auf der unteren Schiene im Ofen ca. 30 Minuten stocken lassen.
5. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen. Den Geflügelfond und den Apfelsaft erwärmen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit Soßenbinder andicken.
6. Während Sie das Hähnchen tranchieren, den Auflauf nochmals in den Backofen geben und grillen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, Nudelrösti abstechen und zusammen mit dem Hähnchen und der Soße servieren. Mit Thymian garnieren.