



## Ihr Rezept: Überbackene Geflügel-Pilz-Pfännchen



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	20 Min.
Kalorien	479
KiloJoule	2006

### Zutatenliste

#### Allgemein

Butter	100 g
Hähnchenbrüste à 300 g (mit Haut, ohne Knochen)	
Salz	
Pfeffer	
Champignons	500 g
Mehl	40 g
Milch	500 ml
Muskatnuss	
Fleischbrühwürfel (für ½ l Flüssigkeit)	1
geriebener Zwieback	5 g
einige Stengel glatte Petersilie	

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Hähnchenbrüste in 40 g Butter 10 - 15 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfleisch schräg in Scheiben schneiden. Auf 4 Portions-Gratinpfännchen verteilen. Champignons putzen, waschen, vierteln oder in Scheiben schneiden. Im Bratfett der Hähnchenbrüste in 5 - 6 Minuten bräunen, um die Fleischscheiben herum anrichten. Restliche Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, mit Milch auffüllen, gut durchkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und zerbröseltem Fleischbrühwürfel würzen. Die dickliche Sauce über Fleisch und Pilze verteilen. Mit Zwiebackbröseln bestreut im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren mit gewaschenen, gezupften Petersilienblättchen bestreuen.