

HÄHNCHEN SPÄTZLE AUFLAUF



Zutaten:

- 150 g Gouda
- 550 g selbergemachte [Spätzle](#)
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 15 g Öl
- 200 g Crème Fraîche
- 200 g heißes Wasser
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Gemüsebrühe
- ½ Salz
- 10 g Mehl

Zubereitung:

So, der Gouda darf schon mal in Stücken in den Mixtopf und bei Stufe 8 für 8 Sekunden wird der Käse schön zerkleinert. Diesen fülle ich dann in eine Schüssel um.

Das Fleisch schneide ich in mundgerechte Stücke und nebenher fette ich eine große Auflaufform mit Butter aus. Jetzt ist es auch Zeit um die selbergemachten [Spätzle](#) zu kochen. Als erste Schicht kommt eine Lage Spätzle in die Form und dann eine Runde Fleisch. Nun wieder eine Lage Spätzle und dann das restliche Fleisch. Jetzt die restlichen Spätzle darauf und dann geht es weiter mit dem Zubereiten der Soße.

Zeit um den Ofen auf zu heizen und zwar mit Heißluft bei 180°.

Die halbierte Zwiebel wandert in den Mixtopf und wird für 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinert. Mit dem Spatel schabe ich die am Topfrand anhaftenden Zwiebelstücke nach unten und gebe das Öl hinzu. Jetzt darf der Zwiebel für 3½ Minuten auf Stufe Varoma auf Stufe 1 dünsten. Weiter geht es mit dem Einfüllen der Crème Fraîche, heißes Wasser, Curry, Gemüsebrühe, Salz und dem Mehl. Diese Mischung koche ich nun für 5 Minuten auf Stufe 100° auf Stufe 2 und nach der Kochzeit schütte ich dieses leckere Gemisch über die Spätzle/Fleischmischung. Als Abschluss kommt der Käse obenauf.

Im vorgeheizten Ofen brät der leckere Auflauf für gut 30 Minuten.