



Essen fürs echte Leben.

Hähnchenbrustfilets mit Spargelhaube

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Bacon
2 EL Speiseöl
1 Dose Sonnen Bassermann Meine Spargel Cremesuppe (390 ml)
200 g Sahne Schmelzkäse
Currypulver
heller Saucenbinder
1 Glas Spargel
50 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln. In heißem Öl braten und in eine Auflaufform legen. Meine Spargel Cremesuppe in die Pfanne gießen, Schmelzkäse unterrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken und mit Saucenbinder andicken. Spargel sehr gut abtropfen lassen, auf die Hähnchenbrustfilets legen und mit der Sauce übergießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze: 200 Grad) ca. 15 Minuten überbacken. Dazu schmecken Kartoffeln. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach