



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HERZHAFTE HAUPTSPEISEN

Hähnchen Holzfallerart

1. Champignon mit dem **Gemüsefix** in Scheiben schneiden und im **Ofenmeister** verteilen.
2. Hähnchenbrust auf die Champignons legen und den Liebstöckel darauf verteilen.
3. Ofen auf 200° vorheizen
4. Zwiebel in den **Mixtopf** geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
5. Speckwürfel und Öl dazugeben und 3 Min./120°/Stufe 1 andünsten.
6. Restliche Zutaten dazugeben und 5 Sek./Stufe 2,5 vermischen und anschließend 3 Min./100°/Stufe 1 aufkochen.
7. Währenddessen Käse mit der **groben Reibe** reiben.
8. Soße über das Fleisch gießen und mit Käse bestreuen.
9. Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten kochen.

Tipp:

- Wer den Käse knuspriger mag, kann die letzten 20 Minuten den Deckel abnehmen oder komplett ohne Deckel garen.
- Dazu passt Reis oder Semmelknödel, den man gleichzeitig im **kleinen Zaubermeister** garen kann.

Zubereitungszeit:

20 Minuten Arbeitszeit,

ca. 70 Minuten Gesamtzeit

Thermomix, Ofenmeister oder Grundset, grobe Reibe, Gemüsefix

Zutaten:

200 g	Frische Champignons
4	Hähnchenfilet
100 g	Emmentaler

Zutaten Soße:

1 TL	Liebstöckel gemahlen
1	Zwiebel, geviertelt
125 g	ger. Schinkenwürfel
5 g	Öl
250 ml	Cremefine zum kochen
100 g	Milch
1 TL	Brühpulver
1/2 TL	Paprika edelsüß
1/2 TL	Majoran
1/4 TL	Zuckerulör
1/4 TL	Kümmel, gemahlen
1 EL	getrocknete Petersilie
1 TL	Pfeffer
20 g	Mehl