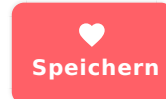


... > Menüart > Hauptspeise > Geflügel

Hähnchenbrustfilet in Spinat-Käsesoße



★★★★☆ 4.1 (8 Bewertungen)

💬 6 Kommentare

🕒 15 Min. 📶 simpel 📅 09.08.2011

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

2 Hähnchenbrustfilet(s)

Salz und Pfeffer

Curry

2 EL Öl (Sonnenblumenöl)

1 kleine Zwiebel(n)

100 ml Weißwein

100 ml Brühe

2 Zehe/n Knoblauch

200 g Rahmspinat

3 Spritzer Zitronensaft

Muskat

Paprikapulver, rosenscharf und edelsüß

Garam Masala

1 Becher Schmand

3 EL Käse, gerieben

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Curry einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten je ca. 3 Minuten anbraten und in eine Auflaufform geben.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Kurz einkochen lassen. Den Spinat untermischen. Zitronensaft und gepressten Knoblauch zufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Schmand und den Käse untermischen. Diesen leicht schmelzen lassen.

Die Masse über das Fleisch in die Auflaufform geben. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten garen. Hierzu schmecken Nudeln sehr gut.

Rezept von

[zotti1964](#)

Weitere Rezepte von [zotti1964](#)

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

26.02.2020 10:33

Ich habe das köstliche Gerichte gestern gemacht. Mein Mann war so am schwärmen er hätte lange lange nicht mehr so was köstliches gegessen. bei uns gab es Kartoffelpüree dazu. das gibt es nun öfter.

Antworten

09.09.2019 22:08

Schlemmer-Vanny

Das Rezept ist richtig lecker und leicht nachzukochen

Antworten

06.03.2019 20:56

raschwade

Sehr gutes Rezept... zum weiterempfehlen 😊

Antworten

21.06.2018 19:23

Katrin-Grav

Schweinelecker!!!!

Antworten

05.09.2017 05:47

Rodo1968

Danke für das tolle Rezept hat uns sehr gut geschmeckt. Habe aber frischen Spinat genommen.

Antworten

04.01.2016 07:54

Schmidw

Hallo zusammen,

habe dieses Rezept heute nach gekocht. Es schmeckt wunderbar. Ich habe es leicht abgewandelt. Statt einem Becher Schmand nahm ich einen Becher saure Sahne. Kann ich nur empfehlen.
schmidw

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

...

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[gugelhupf rezepte](#), [gurkenrelish rezepte](#), [honig-senf-sauce rezepte](#), [kräutersuppe rezepte](#), [lammkoteletts rezepte](#), [moosbeeren rezepte](#), [puttanesca rezepte](#), [sauerkrautslat rezepte](#), [spagettisalate rezepte](#), [tramezzinibrot rezepte](#)