

## Rezept

# Gemüse-Nudel-Gratin mit Hähnchen

Ein Rezept von Gemüse-Nudel-Gratin mit Hähnchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Möhren	<b>1 Stange</b> Lauch (ca. 200 g)
<b>1 Knolle</b> Fenchel (ca. 200 g)	<b>125 g</b> Hähnchenbrustaufschnitt
<b>50 g</b> Bergkäse (mind. 30 % Fett i. Tr.)	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>200 g</b> stückige Tomaten (aus der Dose)
<b>450 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>150 g</b> kurze Vollkorn-Nudeln (z. B. kleine Penne)	<b>4 Stängel</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 17 g F, 36 g EW, 61 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Möhren putzen, schälen und schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, gut waschen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fenchel waschen, putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Aufschnitt in feine Streifen schneiden. Käse fein reiben.
2. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Möhren, Lauch und Fenchel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dünsten. Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen. Die Gemüsesauce zusammen mit Hähnchenstreifen und rohen Nudeln in eine Auflaufform (ca. 25 × 15 cm) geben und vorsichtig mischen. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und diese grob hacken. Gratin aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen und mit Petersilie bestreuen.