Rezept

Hähnchen im Päckchen

Ein Rezept von Hähnchen im Päckchen, am 08.10.2026

Zutaten

300 g	kleine Egerlinge oder Champignons
	Salz
500 g	Hähnchenbrustfilet
200 g	Kirschtomaten
4	Lorbeerblätter
4	große Stücke Backpapier (ca. 45 × 35 cm)
10 EL	Olivenöl
	Pfeffer
150 g	Staudensellerie
4	kleine Zweige Rosmarin
8 EL	Hühnerbrühe
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, abreiben und vierteln. 2 EL Öl erhitzen, die Pilze darin 4-5 Min. anbraten, dann salzen und pfeffern.

2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Hähnchenfilets trocken tupfen und in 12 Stücke schneiden. Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen.

3. Hähnchen, Tomaten, Sellerie und Pilze auf die vier Stücke Backpapier verteilen, salzen und pfeffern. Je 1 Zweig Rosmarin und 1 Lorbeerblatt darauflegen. Mit je 2 EL Brühe und Olivenöl beträufeln. Backpapier über der Füllung zu Päckchen zusammenklappen, wie Knallbonbons mit Küchengarn verschließen. Auf ein Blech legen und im Ofen (2. Schiene von unten) 20-25 Min. backen. Erst bei Tisch öffnen.