Rezept

Überbackene Hähnchenschnitzel mit Gorgonzola-Gemüse

Ein Rezept von Überbackene Hähnchenschnitzel mit Gorgonzola-Gemüse, am 11.11.2026

Zutaten

350 g	Möhren
1 BUnd	Frühlingszwiebeln
einige Zweige	frischer Thymian (ersatzweise 1–2 TL getrockneter)
3 EL	Olivenöl
175 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Geflügelfond)
4 EL	grob geriebener Parmesan
2	kleine Zucchini
3	Knoblauchzehen
8	kleine Hähnchenschnitzel (je ca. 70 g)
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Salz
150 g	Gorgonzola
125 g	Crème fraîche
	Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren und die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in sehr feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Hähnchenschnitzel kalt abwaschen, trocken tupfen und flach klopfen. Von beiden Seiten pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 20 Sek. goldbraun anbraten. Die Schnitzel herausnehmen und leicht überlappend in eine breite ofenfeste Form legen.

3. Den übrigen EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Möhrenwürfel darin kurz unter Rühren anbraten. Dann die Zucchiniwürfel, die Zwiebelringe und den Knoblauch dazugeben, alles unter Rühren ca. 2 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Mit dem Weißwein ablöschen. Thymian, Gorgonzola und die Crème fraîche einrühren und alles unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis der Käse geschmolzen und die Sauce etwas eingekocht ist.

5. Das Gemüse abschmecken und über die Hähnchenschnitzel in der Form geben. Den geriebenen Parmesan darüberstreuen und alles im heißen Ofen (oberes Drittel) ca. 10 Min. überbacken. Zum Servieren den Schnittlauch aufstreuen.