



Apfelwein-Hähnchen

Zutaten

- » 2 Hähnchenbrustfilets
- » 1 Apfel
- » 2 Frühlingszwiebeln
- » 50 g HERTA Bacon Würfel
- » 200 ml Schlagsahne
- » 50 ml Apfelwein
- » 1 Beutel Maggi Fix für Zwiebel Sahne Hähnchen
- » 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in eine Auflaufform legen.
2. Apfel waschen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Hähnchen verteilen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne HERTA Bacon Würfel ausbraten. Frühlingszwiebeln zugeben und mitbraten.
3. Sahne und Apfelwein zugießen. Maggi Fix für Zwiebel-Sahne Hähnchen einrühren und zum Kochen bringen. THOMY Delikatess-Senf einrühren. Sauce auf den Hähnchenbrustfilets verteilen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Dazu passen Kartoffelpüree oder Reis.

Kochtipp

Statt Apfelwein kann auch Cidre oder Wasser verwendet werden.

Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **4036 kJ (654 kcal)**

Fett: **42 g**

Kohlenhydrate: **23 g**

Eiweiß: **44 g**

 **45 Minuten**

 **2 Portionen**