

Spargelauflauf mit Huhn

Zutaten:

750g Spargel
250 g Hühnerbrust
300 g Champignons
250 g Cherry – Tomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
200 g Schmand
200 g Creme fraîche
5 Eier
1 EL gehackte Petersilie
200 g geriebener Mozzarella
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Pilze, Tomaten und Huhn in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hühnerstücke zugeben und anbraten.
- Spargel schälen und in 3 cm Stücke schneiden.
- Gemüse und Fleisch in einer Schüssel vermischen.
- Etwa die halbe Käsemenge unterrühren.
- Alles in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Schmand, Creme fraîche, Eier und Petersilie verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmecktes gleichmäßig über den Auflauf gießen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C auf der untersten Schiene ca. 45 - 55 Minuten überbacken.