



## Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)  
400 g Pasta  
3 EL Gyrosgewürz  
4 EL Öl  
1 Zwiebel  
250 g Champignons  
200 ml Sahne  
400 ml Milch  
1 Dose Tomaten  
1 EL Kräuter der Provence  
Salz & Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 398 kcal, 6 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten



## Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln

### Zubereitung:

1. Hähnchenfilets klein schneiden, mit Öl und Gyrosgewürz mischen und eine Stunde ziehen lassen.



2. Gewürzte Hähnchenfiletstücke circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Mit Zwiebel und Champignons weitere 3 bis 5 Minuten braten.





## Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln

4. Alles über die rohen Nudeln geben.



5. Sahne, Milch, Tomaten und Kräuter der Provence aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Sauce ebenfalls in die Auflaufform geben und...



7. ...alles für circa 35 bis 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen...



## Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln



8. ...und genießen. ☒





## Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)