

Gemüse-Geschnetzeltes mit Spätzle

Aus unserer rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 15 Min | Gesamtzeit 1 Std



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Spätzle in die leicht gefettete rechteckige Ofenhexe geben. Hähnchenfleisch mit Öl, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und auf die Spätzle geben. Brokkoliröschen, Paprika in Streifen, Mais und Zwiebeln in Ringe auf das Fleisch geben. Sahne, Wasser, Suppenpulver, Gewürze und Tomatenmark in den Mixtopf geben und 15 Sek/ Stufe 4 vermischen. Soße über das Gemüse geben, mit dem Servierzauberer abdecken und 1 Std im Backofen garen und nach Ende der Garzeit warm servieren.

ZUTATEN: für 6 Personen

- 1 kg Spätzle
- 800 g Hähnchen-geschnetzeltes
- 2 EL Öl
- 1 EL Kurkuma
- Salz, Pfeffer
- 300 g Brokkoli
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 500 g Sahne
- 200 g Wasser
- Suppenpulver
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 100 g Tomatenmark

Gutes Gelingen, Deine Melli