

Hubertuspflatte

Zutaten

- 500 g Champignons
- 2 Hähnchenbrustfilets gewürfelt
- 1 Becher Sahne
- 200 g Schmelzkäse
- 1,5 EL Mehl
- 1 EL Paprika rot von Edelschmaus®
- 1 TL Tango Argentino von Edelschmaus®
- 1 TL Pilz Pesto von Edelschmaus®
- 1 TL Oh my Onion von Edelschmaus®
- 7 TL Wasser
- etwas Regenbogen Pfeffer
- 150 g Gouda, gerieben



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf 230°C O/U-Hitze vorheizen
- Champignons putzen, mit dem GemüseMax sechsteln und auf dem Großen Ofenzauberer plus verteilen.
- Hähnchenwürfel dazwischen legen.
- Gewürzmischungen von Edelschmaus® mit dem Wasser aktivieren und dann mit dem Schmelzkäse, der Sahne und dem Mehl verrühren.
- Sauce über die Pilze und das Hähnchen gießen und den geriebenen Gouda darüber verteilen.
- Im heißen Ofen für ca. 30 Minuten überbacken

Dazu passen Kroketten, Nudeln, Kartoffeln oder Reis!