



Hähnchen-Auberginen-Auflauf

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	3 St.
Strauchtomaten	4 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Baguette	1 St.
Minutenschnitzel vom Hähnchen	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Butter	1 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Geflügelbrühe	200 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Auflaufform

1. Auberginen und Tomaten waschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen. Etwa 100 g Baguette in dünne Scheiben schneiden. Hähnchen waschen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren.
2. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Hähnchenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben. Hähnchenschnitzel abwechselnd mit Tomaten, Auberginen, Baguettescheiben und Zwiebelringen in eine gefettete Auflaufform schichten, dabei mit Salz, Pfeffer und abgezupften Thymianblättchen würzen. Rotwein und Hühnerbrühe mischen und 200 ml über Fleisch und Gemüse verteilen.
3. Hähnchen-Auberginen-Auflauf im Backofen ca. 30 Min. backen. Nach ca. 15 Min. übrige Rotweinbrühe über den Auflauf träufeln. Mit restlichem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	446 kcal		
Kohlenhydrate	49 g	Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	39 g	Fette	7 g