



# 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 gemahlen	
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
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	7 g