

Hähnchenbrust-Filet Hawaii mit Curry-Soße

Für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets	1 EL Öl	4 Sch. Kochschinken
1 Dose Ananas, Stücke	4 Sch. Käse (Gouda)	500 ml Hühnerbrühe
1 EL Sahneschmelzkäse	2 TL Currypulver	Salz, Pfeffer
Speisestärke		

Hähnchenbrustfilet salzen, pfeffern, mit Curry würzen und in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform legen. Mit Ananasstücken belegen, Schinken und Käse darauf legen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse zerlaufen ist und beginnt, braun zu werden.

Mit der Brühe den Bratensatz aus der Pfanne lösen.

Sahneschmelzkäse einrühren mit Curry würzen, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, bindet die Soße mit etwas Speisestärke ab.

Dazu passt Gemüsereis.

NN am 20. Juli 2025