


Hähnchenauflauf mit Mango und Zucchini

 Zubereitung: 20 Minuten + 25 Minuten Backzeit

 Gesamtzeit: 45 Minuten



Zutaten

- 1 Mango
- 1 Zucchini
- 400 g Hähnchen (Innenfilet)
- 250 g Fetakäse
- 1 Zwiebel
- 200 g Sahne
- 20 g Olivenöl
- 15 g Tomatenmark
- 3 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Curry
- 70 g Parmesan
- Wahlweise: Bandnudeln oder Reis



Zubehör

- Auflaufform

Zubereitung

1. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen
2. Zwiebel halbieren und schälen, Zucchini in 8 Stücke teilen, halbieren und in den Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 7** zerkleinern
3. Mit dem Spatel nach unten schieben und das Olivenöl hinzugeben, **1:30 Min./ 100 Grad/ Linkslauf** erhitzen
4. In der Zwischenzeit die Innenfilets waschen und nebeneinander und die Auflaufform legen, wahlweise mit Salz und Pfeffer würzen
5. Fetakäse in 15 Stücke zerkleinern und Mango in Scheiben schneiden
6. Fetakäse, Mango, Sahne, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Curry in den Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 4** unterrühren und zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben und weitere **6 Min./ 100 Grad/ Linkslauf** erhitzen
7. Fertige Soße über die Innenfilets in der Auflaufform verteilen
8. Abschließend mit Parmesan bestreuen und für **25 Minuten** in den Backofen schieben
9. Wahlweise mit Bandnudeln oder Reis servieren und diese/n während der Backzeit kochen