

# Überbackenes Hähnchenfilet auf Rosenkohl

## Zutaten für 4 Personen

500 g	Hähnchenfilet(s)
700 g	Rosenkohl
70 g	Speck, durchwachsener
2 große	Zwiebel(n)
200 g	Champignons
100 g	Käse, gerieben
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer
	Fett für die Form
	Öl zum Braten



Den Rosenkohl im Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Zwiebeln und Speck würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Den Speck knusprig auslassen, Zwiebeln und Pilze darin andünsten und würzen. Anschließend über den Rosenkohl verteilen.

Die Hähnchenfilets in heißem Öl von allen Seiten goldbraun braten, würzen und als letztes in die Auflaufform geben. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im heißen Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten überbacken, den Käse nicht zu braun werden lassen. Vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelpüree oder einfach nur Baguette.