

Poulet - Broccoli - Auflauf (Chicken Divan)



- 2 Bd. Broccoli (ca. 700g)
- 4 Stk. Poulet-Brüstli (ca. 700g)
- 5 dl Geflügelcreme-Suppe oder Broccoli-Creme-Suppe
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Currypulver
- 75 g Reibkäse
- 75 g Paniermehl
- 1 EL Butterflöckchen

Broccoli und Poulet-Brüstli beides vorkochen. Poulet-Brüstli in Streifen schneiden und mit Broccoli in Gratinform verteilen. Geflügelcreme-Suppe, Mayonnaise, Zitronensaft und Currypulver zusammenmischen und über Poulet und Broccoli verteilen. Reibkäse mit Paniermehl mischen und darüber verteilen. Butterflöckchen über alles verteilen. Bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten gratinieren. Auf Reis servieren.



En Guetä

