

Zwiebelhähnchen

Für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 15 Minuten ohne Backzeit

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und evtl. in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.

Die Sauce Hollandaise nach Anleitung mit dem Wasser kochen.

Das Zwiebelsuppenpulver in die fertige Soße einrühren und die Masse über das Hähnchen gießen und in dem vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad) ca. 25 – 30 Minuten garen lassen.

Zutaten:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 250 ml Wasser
- 1 Btl. **Asal's Sauce Hollandaise ohne GV**
- 30 g **Asal's Zwiebelsuppen- Pulver**

Ø Nährwerte pro Portion

Brennwert	809 kJ / 193 kcal
Fett	4 g
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	31 g

