

# Schneller Apfelkuchen mit Quark und Blätterteig



## Zutaten für eine 2,3 L Auflaufform

- 300 g Nudeln
- 400 g Hähnchenbrust
- 250 g Champignons
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 g Frischkäse oder Kräuterfrischkäse
- 150–200 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- frische Petersilie

## Zubereitung

1. Hähnchenbrust klein schneiden
2. Mit Salz, Pfeffer, Paprika & Öl würzen
3. Ca. 30 Min. ziehen lassen
4. Zwiebeln in Ringe schneiden
5. Champignons in Scheiben schneiden
6. Knoblauch hacken
7. Für die Sauce verrühren:
8. Sahne
9. Gemüsebrühe
10. Frischkäse
11. Kräuter
12. 1–2 EL Stärke
13. Ungekochte Nudeln in die Form geben
14. Hähnchen darauf verteilen
15. Champignons, Zwiebeln & Knoblauch dazugeben
16. Sauce darüber gießen
17. Mit Deckel:
18. 220 °C Ober-/Unterhitze
19. Ohne Deckel:
20. 180 °C Ober-/Unterhitze
21. Erst mit Alufolie abdecken
22. Nach ca. 20 Min.:
23. Deckel/Folie entfernen
24. Käse darüber streuen
25. Weiterbacken bis goldbraun
26. Mit Petersilie servieren 🌿