



## Nudelauflauf mit Hähnchen-Chinakohlfüllung

Zutaten für 6-8 Personen:      Hähnchenbrust  
   Chinakohl  
   1 saure Sahne und 500 gr Mascarpone beides in  
   einer Schüssel vermischen und etwas salzen  
   etwa 250 gr. geriebenen Gouda  
   2 große Esslöffel geriebenen Parmesankäse

Die Hähnchenbrust in kleine Streifen schneiden und in Butter anbraten. Gut würzen und dann zur Seite stellen.

Den kleinen Chinakohl und eine Zwiebel klein schneiden und anbraten. Dann mit etwas Wasser und Brühwürfel auffüllen (sollte knapp bedeckt sein) und langsam kochen lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist und der Kohl gut ist. Abkühlen lassen.

Nun 500 gr. Bandnudeln kochen. (nicht zu weich) abgießen und die Hälfte der Nudel in einer Auflaufform verteilen.

Das Hähnchenfleisch und den Chinakohl darauf verteilen mit Käse bestreuen. Löffelweise die Hälfte der Mischung aus Mascarpone und Sahne verteilen und die 2. Hälfte Nudel darauf schütten.

Oben darauf den Rest der Sahnecreme verteilen. (gut und gleichmäßig verstreichen) und den Parmesan darüber streuen. Falls noch Gouda übrig ist auch noch darauf streuen. Kleine Butterflöckchen darauf setzten und mit Alufolie bedeckt etwa 1 Std. auf 180 backen lassen. Dann aufdecken und kurz bräunen lassen.