



## *Kikok-Hähchen-Filets mit Apfel und Curry*

### **Zutaten (für ca. 4 Personen):**

4 halbe Kikok-Hähnchen-Filets  
2 Zwiebeln  
3 Äpfel (mittlere Größe)  
1 EL Öl  
Salz und Pfeffer  
200 g saure Sahne  
100 g Sahne  
200 ml Currysauce  
3 EL Mandelblättchen

Die Äpfel schälen und achteln. Die Kikok-Hähnchen-Filets in Würfel schneiden und die Zwiebeln in schmale Spalten schneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel mit den Zwiebeln anbraten. Äpfel dazugeben. Eine Auflaufform ausfetten und die Fleisch-Apfel-Zwiebel-Mischung einfüllen.

Saure Sahne, Currysauce und süße Sahne verrühren und auf die Fleisch-Apfel-Zwiebel-Mischung geben.

Im Backofen ca. 30 Minuten bei 180° C backen. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne rösten und auf den fertigen Auflauf geben.