Artikel vom 10.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/parmesan-haehnchenpfanne-mit-lauch

# Parmesan-Hähnchenpfanne mit Lauch



Foto: IDG

**Zutaten (für 4 Personen):**

1,2 kg Hähnchenkeulen

40 ml Öl

500 g Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

1 TL Paprika edelsüß

150 g Bacon

400 g Champignons

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

250 ml Sahne

100 g Parmesan

1 TL italienische Kräuter

**Zubereitung:**

Zuerst die Hähnchenkeulen in 2 EL Öl von beiden Seiten circa 5 Minuten scharf anbraten. Die Kartoffeln putzen, halbieren, mit restlichem Öl, Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Ofen circa 35 bis 45 Minuten garen. Die Hähnchenkeulen mit Paprika und Salz und Pfeffer würzen. Kurz zur Seite stellen. Den gewürfelten Bacon im Bratfett anbraten. Champignons, Lauch und Zwiebel schälen, kleinschneiden und für circa 3 bis 5 Minuten mit dem Bacon mitbraten. Dann Sahne, Parmesan und italienische Kräuter unterrühren und die Hähnchenkeulen in die Sauce geben und alles für circa 25 bis 30 Minuten bei geschlossenem Deckel zu Ende garen. Zum Schluss die Kartoffeln aus dem Ofen holen, zusammen mit der Parmesan-Hähnchenpfanne anrichten und genießen.

*IDG*