

# Hähnchen Kartoffel Gratin



## Zutaten:

700 g Kartoffeln, kleine

800 g Hähnchenfilets

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

400 ml Sahne

1 Beutel Fertigmischung für Zwiebel-Sahne-Hähnchen (kann weggelassen werden)

¼ Liter Hühnerbrühe, (Instant)

1 Zehe/n Knoblauch

Fett, für die Form

250 g Mozzarella

# Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Min. kochen. Danach die Kartoffeln abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln. Nun im heißen Öl rundherum ca. 5 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Als nächstes die Sahne, Brühe und Beutelinhalt verrühren, über das Fleisch gießen. Knoblauch schälen, halbieren.

Eine große Auflaufform erst mit Knoblauch ausreiben und dann fetten. Mozzarella abtropfen lassen.

3. Jetzt die Kartoffeln in Scheiben schneiden und dachziegelartig an den Formrand legen. Fleisch und Sauce in die Mitte füllen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen. Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200C°/ Umluft: 175C°) ca. 20 Min. backen.

Guten Appetit

---

Revision #2

Created 25 May 2025 09:27:03 by Alex

Updated 25 May 2025 10:27:43 by Alex