

Kartoffel-Hähnchen-Gratin

3-4 mittelgroße Kartoffeln
600 g Hähnchenbrustfilet
5 Champignons
Salz & Pfeffer

Soße:

100 g Sahne
150 g Milch
40 g Tomatenmark
40 g Tomatenketchup
1 Prise Paprikapulver scharf
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Chiliflocken
 $\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß
 $\frac{1}{2}$ TL Kräuter der Provence
 $\frac{1}{2}$ TL Basilikum
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian
 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
15 g Speisestärke

100 g Emmentaler



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.
Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
Champignons in Spalten schneiden.

Kartoffeln, Fleischstücke und Champignons abwechselnd in die Form schichten.
Gut salzen und pfeffern.

Für die Soße alle Zutaten unter Rühren kurz aufkochen lassen.
(im TM: **5 min./100 Grad/Stufe 3**)

Die Soße über die Kartoffel-Fleisch-Masse vergießen.

Käse mit der groben Microplane reiben und darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 min.** auf unterster Schiene backen.