

Hähnchen-Kartoffel-Platte

800 g Kartoffeln
5 Hühnerbrüste
Salz & Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Soße:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
3 TL Tomatenmark
250 g Milch
200 g Sahne
2 TL Gemüsebrühe
2 TL Zucker
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
25 g Speisestärke
1 EL Petersilie
1 EL Kräuter der Provence

Zum Überbacken:

150-200 g Emmentaler



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Kartoffeln mit dem Gemüseschäler schälen und mit dem Küchenhobel auf 2. Stufe in Spalten hobeln, mit etwas Salz vermischen.

Hühnerbrüste in dünne Scheiben schneiden und in der großen Nixe mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Abwechselnd 1-2 Kartoffelscheiben mit Fleischstücken fächerartig in 4-5 Reihen im Ofenzauberer verteilen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln und in Butter und Tomatenmark andünsten.
(im TM: Zwiebel halbiert **5 sek./St. 5**, nach unten schieben, mit Butter und Tomatenmark **3 min./100 Grad/Stufe 2**).

Restliche Zutaten zugeben und unter Rühren erwärmen, ggf. noch nachwürzen.
(im TM: **4,5 min./ 80 Grad/Stufe 4**)

Soße nun gleichmäßig über Kartoffelspalten und Fleisch gießen.
Käse mit der groben Microplane reibe reiben und drüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene ca. **40 min.** überbacken.