Kartoffelgratin mit Hähnchenbrust und Gemüse

Zutaten
800g festkochende Kartoffeln
2 Hähnchen brüste ca. 400g
600ml Sahne
2 x 200g Schmelzkäse 1x Sahne und 1x Kräuter
1 Beutel TK Kaisergemüse (800g)
Salz und Pfeffer, Curry, Muskat
150g Emmentaler
100g Parmesan

So funktioniert es!
Ca. 800g festkochende Kartoffeln mit dem Küchenhobel Stufe2 in Scheiben hobeln.
In 600ml Sahne und 200g Schmelzkäse (Sahne), 200g Schmelzkäse (Kräuter) Bissfest kochen.
Mit Salz und eine Prise Muskat würzen.
Immer wieder rühren, das es nicht anbrennt.

So geht es weiter!
Hähnchenbrust in ca. 1 cm dicke Streifen und Scheiben schneiden und kurz aber kräftig mit nur sehr wenig Fett / Öl anbraten.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Curry würzen.

Das TK Kaisergemüse mit dazu geben und für 10 Minuten mit andünsten.
Mit Salz und Pfeffer würzen

Überbacken bei 200C!
Jetzt trifft sich alles in der Ofenhexe und wird miteinander gemischt
Emmentaler und Parmesan mit der groben Reibe gerieben, gleichmäßig als Abschluss in der Ofenhexe verteilen und für 20 – 25 Minuten bei 200C überbacken.

Mein Tipp:
Statt Parmesan kann auch gut Mozzarella genommen werden, so wird die Käseschicht etwas milder,
Etwas Chili dazwischen gibt einen besonderen Kick.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481