

Hähnchen-Kartoffel-Platte

Ofenzauberer



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

800 g Kartoffeln
5 Hühnebrüste
Salz & Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Zum Überbacken:

150-200 g Emmentaler

Sauce:

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
1/2 TL Pfeffer
25 g Speisestärke
1 EL Petersilie
1 EL Kräuter der Provence

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 Fleischstückchen fächerartig in 4-5 Reihen im Ofenzauberer verteilen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln und in Butter und Tomatenmark andünsten.

Restliche Zutaten zugeben und unter Rühren erwärmen, ggf. noch nachwürzen.

Sauce nun gleichmäßig über Kartoffelspalten und Fleisch gießen. Käse reiben und drüber verteilen.

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

Guten Appetit