Kohlrabi-Gratin mit Hähnchen

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Kohlrabi
- » 2 Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 EL Öl
- » 30g Butter/Margarine
- » 30g Mehl
- » 100g Schlagsahne
- » 75g ger. Gouda
- » 1 Prise Muskat
- » etwas Zitronensaft
- » Dill

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5min garen und abtropfen lassen. Einige zarte Kohlrabiblätter beiseite legen. Kohlrabi schälen und in schmale Stücke schneiden. In 400ml kochendem Salzwasser ca. 5min garen. Abtropfen lassen, den Fond dabei auffangen. Kohlrabiblätter waschen, in Streifen schneiden.

2. Filets waschen, trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets darin von jeder Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10min bei mittlerer Hitze zu Ende braten. Filets herausnehmen und in Scheiben schneiden.

3. Bratensatz mit Fond ablöschen und aufkochen. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Sahne und Fond ablöschen und aufkochen. Kohlrabiblätter und Hälfte des Käses unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln, Kohlrabis, Hähnchenscheiben und Soße in eine Auflaufform füllen. Mit übrigem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min überbacken. Mit Dill bestreut servieren.

Nährwerte: 460kcal/E26g/F26g/KH31g pro Portion

angelegt am: 23.01.2005 Rezept-Nr: 1423

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke