



KARTOFFEL-HÄHNCHEN-AUFLAUF

von Silke Denningmann



ZUTATEN für 2 Portionen

200 g Hähnchengeschnetzeltes
1/2 TL Fritten Frieda*
Prise Chmichurri Salz*
Prise Mucho Pikante*
1 TL Butteröl*
1/2 TL Peach Passion*

Für die Kartoffeln:
300 g gekochte Kartoffeln
2 TL Fritten Frieda*
1 TL Smoky Rub*
2 TL Knobi Öl*

Außerdem:

1/2 Paprika, entkernt, in mundgerechten Stücken
1 Lauchzwiebel, in Ringen
1/2 Zwiebel, klein gewürfelt
etwas Omas Butteröl* zum Andünsten
1 TL Tomatenmark
2 TL Feines Süppchen in 400 ml Wasser verrührt
200 g Crème fraîche
1 TL Knobi Genuss Salz*
1/4 TL Buchenrauchsatz*

ggf. etwas Rucola als Topping

ZUBEREITUNG

Das Hähnchengeschnetzelte mit den obig aufgeführten Zutaten marinieren.

Die gekochten Kartoffeln grob würfeln und mit den darunter aufgelisteten Zutaten ebenfalls marinieren.

Paprika, Lauchzwiebel, das marinierte Hähnchengeschnetzelte und die marinierten Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben.

Den Backofen zwischenzeitlich auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebelwürfel in einem kleinen Topf in etwas Omas Butteröl anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und dieses kurz mit rösten (nicht braun werden lassen).

Die vorbereitete Brühe (Feines Süppchen in Wasser) aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Crème fraîche zugeben und erneut kurz aufkochen. Die Sauce mit Knobi Genuss Salz und Buchenrauchsatz abschmecken.

Dann die Sauce ebenfalls zum Kartoffel-Hähnchen-Gemisch in die Auflaufform geben und diese für ca 30 Minuten in den Backofen geben.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz