

Kartoffelgratin mit Hähnchenbrust

aus dem Backofen

Zutaten:

4 Hähnchenbrüste

Marinade für das Fleisch:

2 TL Tango Argentino Gewürzzubereitung von Edelschmaus

2 TL Omas Butteröl von Edelschmaus

1 TL Sweet Bacon von Edelschmaus

etwas Pfeffer und Salz

Gratin:

800 g festkochende Kartoffeln

150 g Sahne

150 g Milch

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

2 Prisen Muskat

80 g geriebenen Käse z.B. Emmentaler oder Bergkäse



Zubereitung:

Hähnchenbrüste mit der Marinade marinieren und ca. 6 h oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, mit kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Mit der Gemüsefix Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Einstellung voll ausgefüllter Kreis, Stufe 2. Die Kartoffelscheiben in den Zauberkasten setzen. Sahne, Milch und Gewürze verrühren und über die Kartoffeln geben. Käse mit der verstellbaren groben Reibe über die Kartoffeln reiben.

Das Kartoffelgratin bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf dem Rost unterste Schiene für ca. 40 min. backen. Nach 10 Min. den Ofenzauberer plus unbelegt zum aufheizen daneben stellen. Sobald der Stein heiß ist die Hähnchenbrüste auf den heißen Stein geben und zusammen mit dem Gratin fertig garen. Je nach Dicke des Fleisches ca. 20 Min. Hast du einen Fleischthermometer z.B. den Sensor von Thermomix® kannst du die Kerntemperatur messen. Bei einer Kerntemperatur von mindestens 75 Grad über 2 Minuten ist dein Hähnchen komplett durchgegart.

Verwendete Produkte: Ofenzauberer, Zauberkasten, Gemüsefix Mandoline, Kuchengitter, Packs an!
Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN