

Lila Kartoffel-Urmöhren- Hähnchen-Gratin

Zutaten

- 500 g blaue Kartoffeln
- 500 g Urmöhren
- 1 Bund Schnittlauch
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Pfeffer
- etwas Paprikapulver edelsüß
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- etwas Muskatnuss

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Kartoffeln und Urmöhren waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffel- und Möhrenscheiben nacheinander darin ca. 5 Min. vorkochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch darin rundherum braten. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.
4. In der Pfanne das Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen. Muskatnuss sowie Schnittlauch, die Kartoffel- und Möhrenscheiben und das Fleisch unterrühren. Die Masse in eine Auflaufform füllen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	191 kcal
Fett	4 g
Protein	15 g

🕒 60 Minuten

⊕ 6 Portionen