

Käse-Hähnchen-Rösti-Auflauf

Für 4 Portionen:

500 g Hähnchenbrustfilet	300 g geriebener Käse	400 g Rösti
1 Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gehackt	200 ml Sahne
2 Eier	Salz, Pfeffer	

Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten, bis sie durchgegart sind.

Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten.

In einer großen Schüssel Eier, Sahne, Salz und Pfeffer vermengen.

Das gebratene Hähnchen, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung und den geriebenen Käse in die Schüssel geben und gut vermengen.

Eine Auflaufform einfetten und die Rösti gleichmäßig in ihr verteilen.

Die Hähnchen-Käse-Mischung über die Rösti gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

NN am 01. April 2025