

# Hähnchen-Kartoffel-Gratin

## Für 6 Portionen

800 g kl. Kartoffeln	800 g Hähnchen-Filet	2 EL Öl
Salz, Pfeffer	500 ml Schmand	2 Beutel Fertigmischung
250 ml Hühnerbrühe	1 Knoblauchzehe	Fett
250 g Mozzarella		

Kleine Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen. In einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und 20 Minuten garen, aber bissfest kochen. In kaltem Wasser abschrecken, schälen und vollständig abkühlen lassen.

Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hähnchenwürfel rundherum 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmand, Hühnerbrühe und beide Beutel Fertigmischung für Zwiebel- Sahne-Hähnchen in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.

Knoblauchzehe schälen, halbieren und eine große Auflaufform mit den Schnittflächen ausreiben. Form mit etwas Fett einpinseln.

Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Abgekühlte Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und dachziegelartig am Rand der Auflaufform auslegen.

Angebratene Hähnchenwürfel samt Bratensaft in die Mitte der Form geben. Mit der Schmand-Zwiebel-Sauce übergießen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist.

Oberfläche mit Mozzarellascheiben belegen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 175 °C Umluft) vorheizen.

Gratin 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und die Sauce blubbert.

Gratin aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

NN am 10. November 2025