

Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Hähnchen

Für 4 Portionen

500 g festk. Kartoffeln	400 g Zucchini	250 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	2 EL Butter
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	200 ml Sahne
200 g Crème-fraîche	Muskatnuss	4 Zwg. Thymian
70 g Bergkäse		

Kartoffeln und Zucchini waschen. Kartoffeln schälen und beides in feine Scheiben hobeln. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden und in 1 EL Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine große Auflaufform mit 1 EL Butter fetten. Die Hälfte des Gemüses darin fächerartig schichten, dann das Fleisch darauf verteilen und das restliche Gemüse darüber schichten. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin glasig dünsten. Sahne hinzugeben und aufkochen, Crème fraîche einrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Zur Sahnemischung hinzugeben.

Die Masse über das Gemüse gießen. Käse reiben und gleichmäßig darüber verteilen. Gratin 4-5 Minuten backen, bis die Kartoffeln und das Fleisch gar sind.

NN am 19. August 2026