



Rahmkartoffeln mit Hähnchenbrust

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Preiswert, gesund und schnell gemacht - Etwas für die ganze Familie

Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 600 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 1 Knolle Broccoli
- 1 Stück Kohlrabi
- 100 g frische, kleine Steinchampignons
- 8 - 10 Stück Kirschtomaten
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Frischmilch
- 30 - 40g würziger Gryerzer
- (Geht auch mit herkömmlichem Pizzakäse)
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kartoffelscheiben kurz ankochen (4 - 5 min.) abgießen.

Schritt3

Den Broccoli putzen und in gleichmäßige Röschen schneiden.

Schritt4

Den Kohlrabi schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt5

Beides kurz in Salzwasser 2 - 3 min. blanchieren.

Schritt6

Die Steinchampignons mit 1 Esslöffel Salz, etwas Mehl und etwas Zitronensaft abreiben, mit klarem Wasser abwaschen.

Schritt7

Die Geflügelbrust in 1/2 cm dicke Streifen schneiden, salzen, pfeffern.

Schritt8

In etwas Butterschmalz ganz kurz und heiß etwa 1 - 2 min. "absteifen" lassen, heraus nehmen.

Schritt9

Die Kartoffelscheiben in eine gebutterte Auflaufform geben, salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss darüber reiben.

Schritt10

Die Hähnchenbrust und das blanchierte Gemüse und rohen Champignons verteilen, Crème fraiche und etwas Milch darüber geben. Für 15 - 20 min. bei 180° C in den vorgeheizten Backofen stellen.

Schritt11

In den letzten 5 Minuten der Garzeit großzügig mit Käse bestreuen und appetitlich braun überbacken.

Tags: für die ganze familie, für jeden tag, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmkartoffeln-mit-haehnchenbrust/>