Sommerliches Sclemmegratin mit Hähnchenbrust

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für jeden Tag, einfach und schnell, sommerlich bunt und gesund

Zutaten

- 3/2 Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen, in dünnen Scheiben
- 600 g gleichmäßig kleine Pellkartoffeln / Drillinge in Scheiben
- 1 kleines Bund Frühlingslauch in 3 cm großen Stücken
- 200 g Weißer Spargel in 3 - 4 cm großen Stücken
- 200 g frischer Romanesco in Röschen geschnitten
- (Geht auch mit Blumenkohl)
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten
- 50 g Reibkäse
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss, etwas Kümmel
- Etwas Rapsöl
- 3/8 l Milch
- 100 g Schmand
- 2 El gesiebtes Mehl
- 40 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kartoffeln zunächst in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 15 min. kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt3

Das geputzte, gewaschene Gemüse, einzeln in Salzwasser nacheinander „bissfest“ blanchieren und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen, das Mehl dazu geben, glatt rühren,1 min. leise „ausschwitzen“ lassen.

Schritt6

Mit der Milch und dem Schmand aufgießen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt7

Ca. 5 – 10 min. leise auskochen und das blanchierte Gemüse dazu geben, vorsichtig unterheben.

Schritt8

Nunmehr die gewürzten Geflügelbrustscheiben in Öl recht scharf anbraten, zum Ansatz geben.

Schritt9

Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, die Kirschtomaten verteilen, mit dem Reibkäse bestreuen und noch einige Butterflöckchen darüber geben.

Schritt10

Ca. 20 min. bei 180° C im Backofen zu Ende garen, appetitlich braun überkrusten.

Schritt11

Anrichtevorschlag.

Schritt12

Rustikal, direkt aus dem Ofen, heiß zu Tisch geben.

Tags: einfach und schnell, für jeden tag, hähnchenbrust, sommerlich bunt

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliches-sclemmegratin-mit-haehnchenbrust/