

Hähnchen-Gemüse-Gratin

ca.600 g Kartoffeln, festkochende

Salz

250 g Möhren oder auch etwas mehr

Broccoli - ca. 2 mittelgroße Köpfe

ca. 500 g Hähnchenbrustfilet

Pfeffer

2 EL Öl

2 P. Sauce Hollandaise (je 250 ml) von Thomy

10 EL Milch – in die Sauce rühren -

150 bis 200 g geriebener Käse (Gouda o.ä.)

Geschälte Kartoffeln (in Scheiben geschnitten) in Salzwasser fast gar kochen, abgießen. Möhren putzen, in Scheiben schneiden. Broccoli putzen und in Röschen teilen.

Gemüse auch in Salzwasser garen. Möhren brauchen ca. 20 Minuten Garzeit, den Broccoli ca. 7 Minuten später in den Topf geben. (Broccoli wird schneller gar) Abgießen.

Das Gemüse sollte nicht zu weich gekocht sein.

Filet salzen, pfeffern. Im Öl von beiden Seiten goldbraun auf höchster Kochstufe anbraten, dann mit Deckel weiter braten. Temperatur herunterschalten.

Das Fleisch sollte gar sein. Es dann in Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Gemüse und Fleisch in eine Form legen. Mit der Sauce übergießen und mit dem geriebenen Käse überstreuen.

Bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Umluft: 170 Grad.