

Kürbis-Hähnchen-Gratin

Zutaten:

500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln
500 g Hähnchenbrust, 2 EL Butter
600 g Kürbisfleisch
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
200 g saure Sahne, 100 ml Milch
2 Eier
Salz, schwarzen Pfeffer
1 Messerspitze getrockneter Rosmarin
1 Messerspitze getrockneter Majoran
Fett für die Form
3 EL Kürbiskerne

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser 25 Minuten kochen. Zwiebel schälen und würfeln. Die Geflügelbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit den Zwiebeln in heißem Fett anbraten.

Kartoffeln pellen und ebenso wie das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen. Chilischote waschen, entkernen und klein hacken. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Beides in saurer sahn, Milch und Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Kartoffeln, Kürbis und Fleisch mischen und in eine gefettete, feuerfeste Form geben. Eiersahne darüber verteilen und die Masse mit den Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen.

Guten Appetit

Rezept von "Familie Pleus"