

Gemüse-Auflauf mit Bacon und Hähnchenfleisch

500

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets (380 g)
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 500 Gramm Kartoffeln
- 300 Gramm Pastinaken
- 200 Gramm Möhren
- 0,50 Bund Basilikum
- 250 Gramm Cremefine (zum Kochen)
- 3 Eigelb
- 60 Gramm Gorgonzola-Käse
- 100 Gramm Bacon (Frühstücksspeck)
- Fett (für die Form)

Rezept: Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen und in 1 EL heißem Öl 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen, abspülen und würfeln. Gemüse putzen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Gemüse in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen in Streifen schneiden (eventuell einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen).

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Das Hähnchenfleisch schräg in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Pastinaken, Möhren und Basilikum mischen und in eine runde, ofenfeste und gefettete Form (Ø 25 cm) geben. Die Hähnchenfleischscheiben darüber verteilen. Cremefine und Eigelb verrühren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen. Gorgonzola in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen. Baconscheiben halbieren und darauflegen. Im Backofen etwa 40 Minuten backen.

Zum Servieren den Auflauf eventuell mit einigen Basilikumblättchen bestreuen.