

Butternut-Kartoffel-Gratin mit Hähnchen und Kräuterrahm

Cremiges Ofengericht aus dem großen Ofenmeister

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Großer Ofenmeister	4-6 Portionen	65-70 Minuten	210 °C O/U

Vorbereitungszeit: etwa 25 Minuten | Einschubhöhe: unterster Rost | Vorheizen: nicht notwendig

Feine Kartoffel- und Butternutscheiben werden gemeinsam mit Hähnchen in einer cremigen Kräutersoße gegart. Durch den Deckel des Ofenmeisters bleibt alles schön saftig.

Zutaten

- 800 g Butternut-Kürbis, geschält und entkernt gewogen
- 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 250 ml Sahne
- 200 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 150 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- 150 g geriebener Käse

Zubereitung

Schichten, unter dem Deckel garen und mit Käse überbacken

1. Den Butternut schälen, halbieren und entkernen.
2. Kürbis und Kartoffeln in etwa 3 mm dünne Scheiben hobeln.
3. Die Zwiebel in feine Halbringe schneiden.
4. Das Hähnchen trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Hähnchenstücke mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Kartoffeln, Kürbis, Zwiebel und Hähnchen im großen Ofenmeister miteinander vermischen.
7. Sahne, Brühe, Crème fraîche und Speisestärke glatt rühren.
8. Mit Thymian, Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
9. Die Soße gleichmäßig über die Zutaten gießen.
10. Den Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
11. Bei 210 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten garen.
12. Den Deckel vorsichtig abnehmen und alles einmal behutsam durchheben.
13. Prüfen, ob die Kartoffeln fast weich sind.
14. Den Käse darüberstreuen und das Gratin ohne Deckel weitere 15-20 Minuten überbacken.
15. Vor dem Servieren etwa 5 Minuten stehen lassen, damit die Soße etwas bindet.

Meine Tipps

- Sehr dicke Kartoffelscheiben verlängern die Garzeit deutlich. Am gleichmäßigsten werden sie mit einem Gemüsehobel.
- Butternut sollte für dieses Gericht geschält werden, weil die Schale je nach Reife recht fest bleiben kann.
- Statt Hähnchen kannst du Putenbrust verwenden.