

# HÄHNCHEN-GRATIN

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

400 g	halbes Hähnchenfilet
400 g	Kartoffeln
2	Paprikaschoten
	Salz, Pfeffer
2 EL	Öl
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Oregano
100 ml	Schlagsahne
100 ml	Milch
2	Eier
40 g	geriebener Parmesan



Kartoffeln schälen, längs und quer halbieren. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Paprika putzen und vierteln und in 3 cm lange Streifen schneiden.

Das Hähnchenfilet würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Paprikastreifen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und mit Fleisch und Paprika mischen. Alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Sahne, Milch und Eier verquirlen. Käse untermischen, salzen und pfeffern. Über die Hähnchenmischung geben. Im Ofen bei 200 °C 30 Minuten bei Heißluft überbacken.



**Borgmeier**   
Frischgeflügel