



# Hähnchen-Kartoffel-Gratin

**Backofen:** 200° C  
**Backzeit:** ca. 45 min  
**Zubehör:** runde Ofenhexe

## Zutaten:

3-4 mittelgroße Karoffeln  
500 g Hähnchen-Minutenschnitzel  
3-4 frische große Champignons

## Soße:

200 g Sahne  
300 g Milch  
70 g Tomatenmark  
70 g Tomatenketchup  
1 TL Paprikapulver  
1/2 TL Kräuter der Provence  
1/2 TL getr. Basilikum  
1 TL Salz  
25 g Speisestärke

100 g Gouda

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben hobeln.

Champignons waschen, Stielenden entfernen und mithilfe des Gemüsefix in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Hähnchen-Minutensteaks je nach Größe evtl. halbieren.

Alles abwechselnd in die runde Ofenhexe schichten, salzen und pfeffern.

Für die Soße alle Zutaten aufkochen lassen.  
(TM: 5 min / 100° C / Stufe 3)

Soße gleichmäßig über die Zutaten in der runden Ofenhexe gießen.

Käse mit der Microplane Grobe Reibe reiben und über die Soße streuen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 45 min goldbraun backen.

