Rezept

Hähnchen-Pfirsich-Gratin

Ein Rezept von Hähnchen-Pfirsich-Gratin, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	Hähnchenbrustfilet
	Cayennepfeffer
1/2	Bio-Zitrone
100 g	Sahne
2 EL	Mandelblättchen
	Salz
300 g	Pfirsichhälften (aus der Dose, ungezuckert)
1 Stück	Ingwer (etwa 3 cm)
150 g	Blauschimmelkäse
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad).

2. Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und auch in dünne Scheiben schneiden. Beides mischen und in eine flache ofentaugliche Form geben.

3. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Beides mit der Sahne verrühren, salzen und über der Hähnchenmischung verteilen.

4. Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Mandelblättchen über Hähnchen und Pfirsiche streuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

5. Das Gratin in den Ofen (Mitte) schieben und etwa 30 Minuten backen, bis es schön gebräunt ist. Vor dem Servieren noch kurz stehen lassen.