

## Rezept

# Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Huhn

Ein Rezept von Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Huhn, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	Salz
<b>500 g</b> Rosenkohl	<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet
<b>1 TL</b> Rapsöl	<b>1 1/2 EL</b> gemahlene Kurkuma
Pfeffer	<b>200 g</b> saure Sahne
<b>200 g</b> Sahne	frisch geriebene Muskatnuss
<b>150 g</b> Emmentaler	

### Außerdem:

- 1** Auflaufform

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal, 41 g F, 433 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

- 1.** Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Rosenkohl putzen und ebenfalls in Salzwasser zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Kartoffeln und Rosenkohl abgießen und abtropfen lassen.
- 2.** Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in 3-4 cm große Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Fleisch 5-6 Min. rundherum anbraten. Mit ½ EL Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Backofen auf 200° vorheizen. Saure Sahne, Sahne und restliche Kurkuma verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Kartoffeln, Rosenkohl und Hähnchen in der Auflaufform verteilen. Die Sahnemischung darüber verteilen. Emmentaler reiben und darüberstreuen. Auflauf im Backofen auf der mittleren Schiene in 20 Min. goldbraun backen.