

# Sommerliches Sclemmegratin mit Hähnchenbrust

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, einfach und schnell, sommerlich bunt und gesund

## Zutaten

- 3/2 Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen, in dünnen Scheiben
- 600 g gleichmäßig kleine Pellkartoffeln / Drillinge in Scheiben
- 1 kleines Bund Frühlingslauch in 3 cm großen Stücken
- 200 g Weißer Spargel in 3 - 4 cm großen Stücken
- 200 g frischer Romanesco in Röschen geschnitten
- (Geht auch mit Blumenkohl)
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten
- 50 g Reibkäse
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss, etwas Kümmel
- Etwas Rapsöl
- 3/8 l Milch
- 100 g Schmand
- 2 El gesiebttes Mehl
- 40 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Kartoffeln zunächst in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 15 min. kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

### **Schritt3**

Das geputzte, gewaschene Gemüse, einzeln in Salzwasser nacheinander „bissfest“ blanchieren und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen, das Mehl dazu geben, glatt rühren, 1 min. leise „ausschwitzen“ lassen.

### **Schritt6**

Mit der Milch und dem Schmand aufgießen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

### **Schritt7**

Ca. 5 - 10 min. leise auskochen und das blanchierte Gemüse dazu geben, vorsichtig unterheben.

### **Schritt8**

Nunmehr die gewürzten Geflügelbrustscheiben in Öl recht scharf anbraten, zum Ansatz geben.

### **Schritt9**

Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, die Kirschtomaten verteilen, mit dem Reibkäse bestreuen und noch einige Butterflöckchen darüber geben.

### **Schritt10**

Ca. 20 min. bei 180° C im Backofen zu Ende garen, appetitlich braun überkrusten.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt12**

Rustikal, direkt aus dem Ofen, heiß zu Tisch geben.

**Tags:** einfach und schnell, für jeden tag, hähnchenbrust, sommerlich bunt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliches-scllemmegratin-mit-haehnchenbrust/>