



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Hähnchen Kartoffel Auflauf

Hähnchen Kartoffel Auflauf

500 g Hähnchenbrust

600 g Kartoffeln

150 g Bacon

1 Frühlingszwiebel

150 g geriebener Cheddar

200 ml Schmand oder saure Sahne

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Packung Don Enrico Vegetable Mix

1 Packung Don Enrico Fajita Mix

FrISCHE Korianderblätter oder Petersilie

Hähnchen Kartoffel Auflauf

1.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Kartoffeln und Hähnchen in mundgerechte Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Die gewürfelten Kartoffeln mit Olivenöl und dem

Vegetable Mix in einer Schüssel vermengen. Kartoffeln auf

einem Backblech verteilen und ca. 20 min. im Ofen backen, bis sie leicht goldbraun sind.

In einer Pfanne den Bacon knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im gleichen Fett das Hähnchen anbraten, bis es gar ist. 100 ml Wasser dazu gießen und den Fajita Mix einrühren. Kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 min. köcheln lassen.

Die vorgebackenen Kartoffeln in eine Auflaufform geben, das Hähnchen und die Hälfte des Bacons darüber verteilen. Schmand in Klecksen darüber geben, dann den geriebenen Käse gleichmäßig verteilen.

Im Ofen weitere 10–15 min. backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Mit Frühlingszwiebeln, restlichem Bacon und frischem Koriander oder Petersilie bestreuen.