



MAISHUHNBRUST MIT KARTOFFELGRATIN UND KOHLSPROSSEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Maishuhnbrüste à 160 g
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS KARTOFFELGRATIN

250 g

100 ml Gemüsebouillon

500 g Festkochende Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

80 g Sbrinz, gerieben

FÜR DIE KOHLSPROSSEN

160 g Kohlsprossen, gegart

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Kartoffelgratin: Alle Zutaten (ausser Parmesan) zusammen gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Masse in eine befettete Auflaufform geben, mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
4. Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl beidseitig anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Maishuhnbrüste mit dem Kartoffelgratin und den Kohlsprossen anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.