



# 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.