

Schichten-Auflauf mit Hähnchen, Sellerie, Kohlrabi

Für 2 Personen:

1 große Zwiebel	2 Hähnchen-Schenkel	Brathuhn-Gewürz
1/4 Knolle Sellerie	1/2 Kohlrabi	Pflanzen-Öl
ital. Kräuter-Gewürzmischung	30 g Butter	150 g Spinat
70 g Schmand	100 ml Weißwein	Salz, Arrabiata, Muskat
400 g festk. Kartoffeln	100 g Käse, gerieben	

Am Vortag die Hähnchen-Schenkel filetieren, in Stücke schneiden, beidseitig großzügig mit Brathuhn-Gewürz bestreuen, vakuumieren und im Kühlschrank lagern.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Sellerie, Kohlrabi schälen und in 3-mm-dicke Scheiben schneiden.

Den Spinat in der Butter anbraten, mit Weißwein und Schmand ablöschen, einkochen lassen, mit Salz und Arrabiata würzen.

Die Kartoffeln schälen, raspeln und die Stärke mit einem Handtuch herausdrücken.

Den so entstandenen Klumpen zerzupfen, mit Muskat und Salz würzen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Auflauf-Form mit Öl einstreichen, die Zwiebeln darauf verteilen, diese mit den Sellerie- und Kohlrabi-Scheiben dicht belegen, mit der Kräuter-Mischung bestreuen.

Den Schichten-Aufbau mit den leicht plattierten, stückigen Hähnchen-Schenkeln fortsetzen; dabei sollte die Schicht möglichst dicht sein.

Nun die Hähnchen-Stücke gleichmäßig mit Spinat bestreichen; darauf die Kartoffel-Raspeln verteilen und schließlich die Schichtung durch Bestreuen mit geriebenem Käse abschließen.

Der Schicht-Auflauf sollte ca. 50 min. im Ofen backen.

NN am 28. Juli 2022