



Teigwarengratin mit Broccoli und Pouletfleisch (Hühnchen)

Zutaten für 4 – 5 Personen

400 g Teigwaren (z. B. Penne rigate)

Bratbutter

500 g geschneitztes Pouletfleisch
(Hühnchen)

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

ca. 300 g Broccoliröschen (gerüstet gewogen)

1 Teelöffel Salz

Pfeffer nach Belieben

Guss

200 ml Schlagsahne oder Rama Cremefine 7%

1 Becher saurer Halbrahm

4 Eier

1/2 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Parmesan-Käse zum darüber streuen

Zubereitung

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Teigwaren darin gar kochen.

Die Broccoliröschen in wenig Wasser bissfest kochen.





Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Pouletfleisch (Hühnchen) darin kross anbraten. Das gebratene Fleisch in eine Gratinform geben.

Die gekochten Teigwaren und der Broccoli in die Gratinform geben. Alles gut vermischen.

Für den Guss alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen gut verquirlen.

Den Guss über die Teigwaren giessen und mit dem Parmesankäse bestreuen.



Gratin in den Ofen schieben und während ca. 20 – 25 Minuten backen.

