

## **Auflauf mit Gemüse, Kartoffeln und Hähnchenfilet**

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 6 SmartPoint Punkte

### **Zutaten:**

500 g Hähnchenfilet, in Streifen geschnitten

800 g geschälte, rohe Kartoffeln

2 geschälte Kohlrabi

10 geschälte Möhren

2 rote Zwiebeln

50 g frisch geriebenen Emmentalerkäse, mit der feinen Microplanereibe

1 ½ TL Gewürz Fleischeslust

2 TL Gewürz „Nicht Fisch, Nicht Fleisch“

2 TL Gewürz Schlemmerkräuter

### **Zubereitung:**

Zuerst habe ich das Fleisch mit dem Gewürz Fleischeslust gewürzt und ca. 2 Std ziehen lassen.

Dann den Backofen auf 220 Grad O/ U Hitze vorheizen.

Jetzt die Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Zwiebeln mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.

Dann zuerst in den leicht gefetteten großen Bäcker die Kohlrabi schichten. Darauf dann die Hälfte der Zwiebelringe geben. Nun mit 1 TL Schlemmerkräuter und Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“ würzen.

Darauf dann die Kartoffeln schichten und ebenfalls mit Schlemmerkräuter und Nicht Fisch, nicht Fleisch würzen. Dann darauf das Hähnchenfleisch verteilen, die restlichen Zwiebelringe darauf und zuletzt die Möhrenscheiben drauf geben.

Nun den geriebenen Käse drauf streuen und alles für ca. 55 Min auf dem unteren Rost fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺