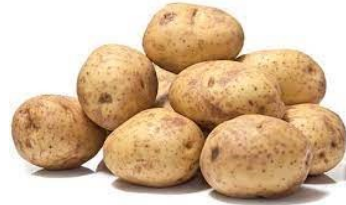


# Cremiger Hähnchen-Kartoffel-Eintopf

## Zutaten für 2 Personen:

- 500g Kartoffeln ( Drillinge )
- 1St. Zucchini
- 150g Creme Fraiche
- 1St. Porree
- 250g Hähnchenbrustfilet
- 1EL mittelscharfer Senf
- ca. 1TL Kartoffelstärke
- 500ml Hühnerbrühe
- 10g Petersilie
- Öl, Salz, Pfeffer, Muskat (gemahlen)



## Zubereitung :

- 1) Ungeschälte Kartoffeln in 0,5cm dicke Scheiben teilen. Hühnerbrühe vorbereiten.
  - 2) In einer großen Pfanne (mit Deckeloption) 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und Hähnchenbrustfilet auf jeder Seite 4-5min anbraten. Dann Kartoffelscheiben dazugeben und etwa 1min mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und abgedeckt ca. 10-15min garen, bis die Kartoffelscheiben weich
  - 3) Kartoffelstärke mit ein wenig kaltem Wasser glattrühren. Petersilie abzupfen und grob hacken. Von der Zucchini die Enden entfernen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Porree in ca. 1cm dicke Ringe schneiden.
  - 4) Deckel abnehmen, Hitze höher stellen, gelöste Kartoffelstärke einrühren, alle aufkochen lassen und 3-4min einköcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist Zucchinischeiben und Porreeringe zugeben, Deckel wieder aufsetzen und 3-5min weiterköcheln lassen, so dass das Gemüse noch bissfest ist.
  - 5) Creme fraiche und mittelscharfen Senf unter die Soße rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt gehackte Petersilie unterheben.
  - 6) Hähnchen-Kartoffel-Eintopf auf tiefen Tellern anrichten und genießen.
- Evtl. vor dem Servieren Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden, lässt sich leichter essen.



Guten  Appetit

