



MEDITERRANER AUFLAUF

Zutaten für 4 Personen

500g festkochende Kartoffeln
500g Hähnchenbrustfilet
2 rote Paprikaschoten
100ml Sahne
100ml Milch
50g geriebener Hartkäse (z. B. Parmesan)
2 Eier

[Èpice Volaile nach Geschmack \(Gewürz von Gourmet Flamand\)](#)

[Sitia Crete Olivenöl](#)

[1 Esslöffel Italienische Kräutermischung von Gourmet Flamand](#)

1 Zweig frische Basilikumblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und längst und quer halbieren. In etwa 15 – 20 Minuten gar kochen. Während die Kartoffeln kochen, das Hähnchenfleisch würfeln und je nach Geschmack mit Èpice Volaile würzen. Das Fleisch jetzt in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rundherum anbraten und beiseite stellen. Mittlerweile dürften die Kartoffeln auch gar sein, also abgießen und auch zur Seite stellen. Zuletzt entkernen wir die Paprikaschoten und schälen sie mit dem Sparschäler. Das geht am besten, wenn man die Schoten vorher viertelt. Jetzt noch die Paprika würfeln und mit Kartoffeln und Fleisch und der italienischen Kräutermischung in einer Schüssel gut vermischen, danach in eine mit etwas Öl gefettete Auflaufform geben.

Eier, Milch und Sahne verquirlen, den geriebenen Käse dazu geben und pfeffern und salzen. Zuletzt diese Mischung über den Auflauf geben und das Ganze für etwa 20 bis 30 Minuten im unteren Drittel des auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens backen. Umluft ist nicht empfehlenswert, da die Oberfläche dabei zu großer Hitze ausgesetzt ist und leicht verbrennen könnte.

Nachdem der Auflauf aus dem Ofen kommt, verzieren wir ihn noch mit ein paar frischen Basilikumblättern.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!