aus chefkoch.de, leicht verändert



Süßkartoffel-Ziegenkäse-Auflauf

3 Portionen

Zutaten

300 g Spinat, 600 g Süßkartoffeln, 400 g Hühnerbrust, 250 g Ziegenkäserolle, ca. 400 ml saure Sahne, 3 Knoblauchzehen, 3 cm Ingwer, 1 Chilischote, 1 Teelöffel Oregano, 1 Teelöffel Thymian, 1 Esslöffel Honig, 1 Teelöffel Currypulver mittelscharf, 2 Esslöffel Rapsöl, 1 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Hühnerbrust abwaschen, vom Bindegewebe befreien und in mundgerechte Stücke schneiden
2. die Fleischstücke mit dem Currypulver einreiben und in Honig wenden, beiseite stellen
3. Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken, ebenso die Chili
4. Knoblauch, Ingwer, Chili und ein Teelöffel Salz in die saure Sahne einrühren und ziehen lassen
5. Süßkartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen - Achtung, sind die Kartoffelscheiben zu lange drin, zerfallen sie!
6. Spinat putzen, Strunke entfernen und 2 Minuten in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und über einem Sieb abtropfen lassen
7. Backofen auf 160°C vorheizen
8. die Hühnchenteile im Rapsöl in einer Pfanne scharf anbraten, sie sollten auch innen gar, aber nicht hart sein
9. mit den Süßkartoffeln eine Auflaufform auslegen
10. auf die Süßkartoffeln kommen nun die Hühnchenteile, darauf der Spinat
11. die saure Sahne über dem Spinat verstreichen
12. die Ziegenkäserolle so in dünne Scheiben schneiden, dass der ganze Auflauf bedeckt ist
13. den Auflauf bei 160°C Ober und Unterhitze 30-35 Minuten backen bis der Ziegenkäse Farbe annimmt, ggf mit der Grillfunktion noch gratinieren
14. vor dem Anrichten leicht mit Thymian und Oregano bestreuen

Zeitbedarf

1 Stunde