

Das herzhaft-sahnige Gratin gelingt leicht. Für den Extrapfiff sorgen Röstzwiebeln

Zutaten

- 4 Hähnchenfilets (à ca. 125 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL Öl
- 600 g Spitzkohl
- 75 g Gouda (Stück)
- 4 Stiel/e Petersilie
- 1 EL Butter
- 1 Pck. (à 500 g) Spätzle (Kühlregal)
- 200 g Schlagsahne
- 1 TL Gemüsebrühe (instant)
- 2 EL heller Soßenbinder
- Muskat
- 2 EL Röstzwiebeln

Zubereitung

Filets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

Inzwischen Kohl putzen, waschen und in Streifen vom Strunk schneiden. Käse reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Filets aus der Pfanne nehmen. Butter im Bratfett schmelzen. Kohl darin ca. 5 Minuten braten. Spätzle ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1/4 l Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Aufkochen, Soßenbinder einrühren und 1–2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Spätzlemischung in eine große oder vier kleine gefettete Auflaufformen geben. Filets in Scheiben schneiden und auf den Gratins verteilen. Mit Käse, Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen.