

Hähnchen-Süßkartoffel-Auflauf

Zutaten (Für 4 Personen):

Honig
3 Knoblauchzehen
4 EL Essig
1 Zitrone
4 Hähnchenbrustfilets
Speckwürfel
3 Süßkartoffeln
4 mehligere Kartoffeln
2-3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz und Pfeffer
400 ml Brühe
Parmesan

Zubereitung:

1 Liter Wasser mit Salz, Honig, Knoblauch, Essig und Zitrone mischen und das Filet hineingeben. 2-8 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Speck, die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch in eine Auflaufform geben. Olivenöl drüber spritzen, würzen und durchmischen. Die Brühe hinzufügen und bei 180°C 30 Minuten braten. Das Filet abtropfen lassen und auf die Kartoffeln geben. Das Ganze mit der Sahne übergießen und Parmesan drüber streuen.

