



Hühnchen-lauch gratin



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl Gallo Klassik Natives
Olivenöl Extra Clássico

- 400g Hühnchenbrust
- 300g Lauch (in Scheiben)
- 150g Zwiebeln (in Scheiben)
- 400g Kartoffeln in Würfeln (tiefgefroren)
- 50g Weizenmehl
- Etwas Salz

Modo de preparação

1

Olivenöl erhitzen, den Lauch und die Zwiebeln hinzugeben und alles bei leichter Hitze andünsten.

2

Die in Würfeln geschnittene Kartoffel frittieren. Die Hühnerbrust in Wasser, Gallo Klassik Natives Olivenöl Extra und Salz kochen. Diese Brühe aufheben. Das Hühnchen zupfen und dazugeben.

3

Mit Weizenmehl bestreuen, Brühe hinzufügen und vermischen. Diese Zubereitung mit den Pommes vermischen und in eine Auflauf formen geben.

4

In den Ofen schieben, dabei falls gewünscht Sahne hinzugeben.

Produtos utilizados



Clássico
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide