

## Feierabendküche! Kartoffel-Hähnchen-Auflauf alla Caprese

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

300 g Kartoffeln  
150 g Hähnchenbrust  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
300 g Kirschtomaten  
3 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel Pesto  
100 g geriebener Mozzarella  
Salz, Pfeffer

bestreichen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen erneut ca. 30 Minuten backen.

Wer hat nach Feierabend noch Lust, stundenlang in der Küche zu stehen? Eben! Dieser Kartoffel-Hähnchen-Auflauf bereitet sich quasi von alleine zu. Und schmeckt dank Pesto und Tomate-Mozzarella so sehr nach italienischer Leichtigkeit, dass darauf gerne noch ein paar italienische Küsse folgen dürfen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

- 2 -

Kartoffeln und Hähnchenbrust würfeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten waschen. Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, Kirschtomaten halbieren.

- 3 -

Olivenöl, Kartoffeln, Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln und 150 g Kirschtomaten in die Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

- 4 -

Auflaufform aus dem Ofen nehmen und umrühren. Restliche Tomaten darauf verteilen, mit Pesto