Hühnchen-lauch gratin

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Fácil	Wirtschaftlich	Mit Freunden	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