

Hähnchen-Sahne-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Käse-Rösti und Broccoli-Röschen



Du brauchst:

500 g fest kochende Kartoffeln
Muskatnuss
2 Eigelbe
4 Esslöffel geriebenen Käse
500g Hähnchenbrust-Filet
1 Becher Schmand
½ Becher Sahne
1 Broccoli
Salz, Pfeffer

So machst du's richtig:

- 1.) Reibe die Kartoffeln in einer Küchenmaschine oder per Hand mit einer Reibe
- 2.) Gib die Eigelbe und den geriebenen Käse zu den Kartoffeln.
- 3.) Würze mit Salz und Muskatnuss
- 4.) Schneide das Fleisch in kleine Stückchen
- 5.) Brate das Fleisch in einer Pfanne an.
- 6.) Gib den Schmand und die Sahne hinzu.
- 7.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 8.) Schneide den Broccoli in kleine Röschen und koche die Röschen ca. 15 Minuten in Salzwasser
- 9.) Forme aus dem Rösti-Teig kleine Taler und brate sie auf einer Seite ca. 5 Minuten.
- 10.) Wende die Rösti und brate sie auf der anderen Seite nochmals ca. 5 Minuten (so lange, bis sie goldbraun sind).