



## Süßkartoffel-Hähnchen-Gratin

mit Feldsalat und Tzatziki



30-40min



3-4 Personen

Dieses Gericht ist bei den Niederländern unter dem Namen „Kapsalon“ bekannt und beliebt – übersetzt bedeutet das „Friseursalon“! Warum man ein Gericht so nennt? Na, weil einer der Erfinder seinerzeit als Friseur arbeitete. Mal sehen, ob sich der skurrile Name für das köstliche Gericht aus Süßkartoffeln und zartem Hähnchen, das mit Käse überbacken und mit Tzatziki und Salat serviert wird, auch bei uns durchsetzen kann.



## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 3 Süßkartoffeln
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Minigurke
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 3 Päckchen Sweet-Chili-Sauce
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Packung Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

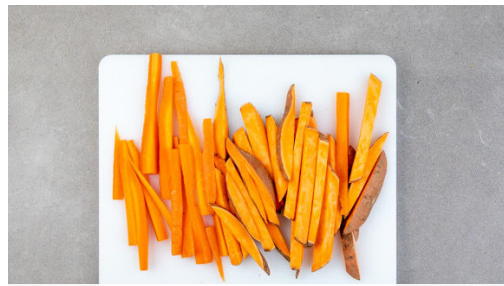
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 576kcal, Fett 24.6g, Kohlenhydrate 42.4g, Eiweiß 41.3g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in in fingerlange, ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Die **Süßkartoffeln samt Schale** erst in 1cm breite Scheiben und dann ebenfalls in fingerlange, ca. 1cm dicke Stifte schneiden.



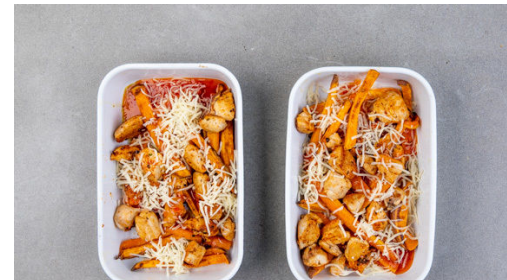
### 4. Tzatziki zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden oder fein reiben. Die **Gurke** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und den **Gurkenraspeln** verrühren und das **Tzatziki** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Gemüse backen

Die **Gemüsestifte** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl und 1-2 Prisen Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



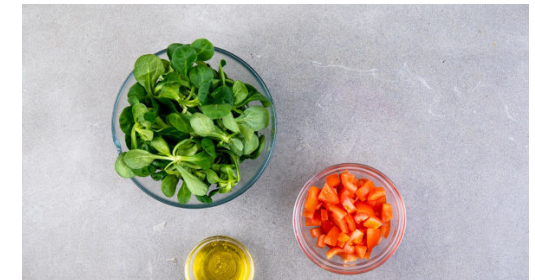
### 5. Gratin zubereiten

Den Ofen nach Möglichkeit auf 240°C Grillfunktion umstellen. Die **Gemüsestifte** in eine Auflaufform geben, das **Fleisch** darauf verteilen und mit der **Chili-Sauce** beträufeln. Mit dem **Käse** bestreuen und im Ofen ca. 5Min. grillen bzw. überbacken, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. **Tipp:** Wer mag, kann für jede Portion eine kleine Auflaufform verwenden.



### 3. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit der **Gewürzmischung** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. rundum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



### 6. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Aus 1-2EL Olivenöl, 1EL (hellem) Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Feldsalat** und den **Tomaten** vermengen. Das **Gratin** mit dem **Salat** garnieren und mit dem **Tzatziki** servieren.