

Auflauf mit Hähnchen-Filet, Zucchini, Tomate und Käse

2 Kartoffeln	600 g Hähnchen-Filet	Salz, Pfeffer
Thymian, Oregano	Rosmarin	1 Tomate
150 g Käse	Pflanzen-Öl	Dill
Pergament-Papier		

Die Kartoffeln schälen, grob reiben, ausdrücken und salzen.

Hähnchen-Filet in Scheiben schneiden.

Die Tomate in Scheiben schneiden.

Die Zucchini in Scheiben schneiden.

Den Käse reiben.

Den Dill klein schneiden.

Die Zutaten in der Reihenfolge

Kartoffeln,

Hähnchen-Scheiben,

halbe Zucchini-Scheiben,

Tomaten-Scheiben,

geriebener Käse

in die Auflauf-Form schichten.

Das Pergament-Papier wässern, ausdrücken und damit den Auflauf abdecken.

Den fertig vorbereiteten Auflauf für 45-50 min. in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

Am Ende mit Dill bestreuen.

NN am 27. Juni 2022