

## >> Kartoffel- Hähnchen-Auflauf <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

1 Zucchini  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
400 g Hähnchenfilet halb  
800 g Kartoffeln  
500 g passierte Tomaten  
200 g grünes Pesto  
150 g Creme Fraiche  
Salz, Pfeffer  
100 g geriebener Käse

### **Zubereitung**

Zucchini putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die passierten Tomaten, Pesto, Creme Fraiche verrühren und leicht erwärmen. Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln darauf verteilen, die Soße darübergießen.

Zucchini und Hähnchenfleisch darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 220 °C ca. 20 Minuten garen. Auflauf mit Käse bestreuen und ca. 10 Minuten weitergaren.

