

Süßkartoffel-Hähnchen-Auflauf



ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 800g Süßkartoffeln
- 400g Hühnerbrust
- Rapsöl
- 600g Tomaten
(stückig oder püriert)
- 4TL Erdnussbutter
- Salz und Pfeffer
- 200g Reibekäse

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und in 1cm große Stücke schneiden. Zwiebel fein schneiden und Hühnerbrustfilet in mundgerechte Stücke.

In Öl die Hühnerbrust scharf anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Zwiebel in derselben Pfanne anbraten danach den Kürbis hinzufügen und bei kleinerer Hitze 10 Minuten mitbraten. Mit den Tomaten ablöschen, Fleisch wieder in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und Erdnussbutter einrühren. Alles in eine Auflaufform füllen und mit Reibekäse bestreuen. Im Backofen Heißluft bei 180°C 30-40 Minuten überbacken.