

# Griechischer Kartoffelauflauf

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 700 g Kartoffeln
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1/2 Zucchini
- 2 Möhren
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Knoblauchzehe
- 4 Lauchzwiebeln
- 3 Zweige Thymian
- 150 g Feta
- Pfeffer, Salz
- 1 TL Öl zum Braten
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Rosmarinnadeln vom Zweig pflücken und fein hacken. Die Thymianblättchen vom Zweig pflücken. Die Champignons in Scheiben schneiden. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Das Olivenöl in einen Becher geben, den Knoblauch hineinpresse, den Thymian zugeben und 1 TL Salz dazu geben. Alles gut vermischen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Hitze reduzieren und Champignons, Möhren, Zucchini, Lauchzwiebeln und Zwiebel kurz anbraten, dann den Thymian zugeben und mit passierten Tomaten auffüllen.

Die Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Die Knoblauch-Rosmarin- Marinade darüber verteilen. Den Pfanneninhalt darüber gießen und mit den Fetawürfeln bestreuen, dann im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Guten Appetit