

## POULET-GRATIN

---

4 wenig	Pouletbrüstli Salz, Pfeffer	zum Füllen je eine "Tasche" einschneiden, Poulet würzen
6 kleine	<b>Füllung</b> Gschwellti	heiss schälen, etwas auskühlen lassen vier davon beiseitelegen zwei Gschwellti an der Röstiraffel reiben
50 g 75 g	Pfeffer-Frischkäse Mascarpone Salz	alles mit den geriebenen Kartoffeln mischen Poulet-Taschen füllen mit Holzspiesschen verschliessen In die Gratinform legen
2.5 dl 2 EL 1 KL 400 g	<b>Tomatensauce</b> Rahm Cognac Maizena Tomatenwürfel aus dem Vorrat	zusammen aufkochen, ein paar Minuten ziehen lassen, dann pürieren
1 Bund ½ EL	Peterli Grüne, eingelegte Pfefferkörner	hacken  beides beifügen
	beiseite gelegte Kartoffeln	in Scheiben schneiden, ziegelartig neben die Pouletbrüstchen legen
	<b>Gratinieren</b>	➤ ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ➤ Nach Belieben mit grünen Pfefferkörnern und Petersilie garnieren
	<b>Tipps</b>	➤ Gratinform ofenfertig zubereiten und 2-3 Std. kühl stellen, die Backzeit verlängert sich um ca. 10 Min. ➤ Statt Rahm und Maizena Saucenrahm verwenden ➤ Anstelle von Tomatenwürfeln kann auch Tomatensauce aus dem Glas verwendet werden ➤ Grüne Pfefferkörner durch wenige Chilistreifen ersetzen