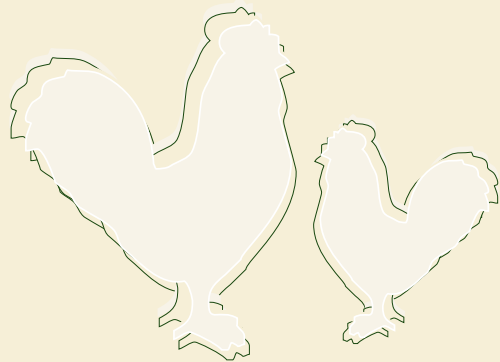
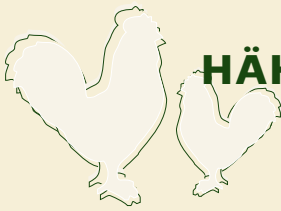




# HÄHNCHEN PARMENTIER



Landgeflügel



# HÄHNCHEN PARMENTIER

## Zutaten für 2-3 Personen:

- 250 g Hähnchenhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Rosmarin, gemahlen
- Liebstöckel, gemahlen
- Pflanzenöl zum Braten
- 1-2 Mohrrüben
- 3 frische braune Champignons
- 300 g Kartoffeln
- Milch
- 20 g Butter
- Muskat
- 40 g Käse, geraspelt  
(z.B. Le Gruyère)



## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit Mohrrüben und Champignons fein würfeln oder raspeln und mit 1 EL Pflanzenöl glasig anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch mit 2 EL Pflanzenöl braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Liebstöckel würzen. Die Kartoffeln nach dem Garen mit Butter und etwas Milch zu einem Püree stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken. In einer kleinen Auflaufform erst das Gemüse, dann das Hackfleisch und zum Schluss das Kartoffelpüree schichten. Mit Käse abstreuen und für 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft überbacken.

Mit frischem Salat servieren.