# Gröstl mit Huhn

Das Gröstl mit Huhn ist ein schmackhaftes Gericht mit Nudeln und Gemüse. Dieses einfache Hühnergröstl schmeckt wunderbar und eignet sich ideal als Mittagessen oder Abendessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Hörnchen |
| 250 g | Karotten |
| 150 g | Karfiol |
| 150 g | Zuckerschoten |
| 3 Stk. | Jungzwiebel |
| 150 g | Champignons |
| 2 Stk. | Hühnerfilet (ohne Haut) |
| 8 EL | Pflanzenöl |
| 3 Stk. | Knoblauchzehe |
| 50 g | Butter |
| 100 g | Käse (gerieben) |
| 1 EL | Majoran (frisch, fein gehackt) |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. So gelingt das **Gröstl mit Huhn**, die Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen und anschließend abseihen. Die Zuckerschoten quer dritteln. Karotten schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zuckerschoten, Karotten und Karfiol nacheinander in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Jungzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und fein zerhacken. Champignons reinigen, halbieren und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Hühnerfleisch quer in schmale, etwa 1 cm breite

Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Karotten, Zuckerschoten und Karfiol darin rundum anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse anschließend in eine ofenfeste Form geben und im Backrohr warm halten.

3. Das Hühnerfleisch im restlichen Öl kräftig anbraten. Jungzwiebeln, Knoblauch und Champignons hinzufügen und einige Minuten mitbraten. Parallel dazu die gekochten Hörnchen in einer separaten Pfanne in aufgeschäumter Butter schwenken. Anschließend den Käse, Majoran, die Hühnerfleisch-Champignon-Mischung und das warme Gemüse unterheben. Alles gut vermengen und das Gröstl nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Gröstl mit Huhn sofort heiß servieren.

**Unsere Empfehlung**
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



## Tipp

Mit frisch gehackter Petersilie bestreut und einem knackigen grünen Salat schmeckt das Hühnergröstl besonders gut.