



Gesamt: 45min
Zubereitung: 30min



6 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Varoma
Schmetterling
Gareinsatz

Zutaten

Brokkoli-Kartoffel-Hähnchen Auflauf

Auflauf

500 g Kartoffeln
500 g Brokkoli
500 g Hähnchenbrustfilet
3 Eigelb
250 g Butter
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
200 g Streukäse nach Wahl

Zubereitung

Brokkoli-Kartoffel-Hähnchen Auflauf

1 l Wasser, 1 Prise Salz in den "Mixtopf geschlossen". Kartoffeln geschält und klein geschnipselt im Garkorbchen hinzufügen.

Brokkoli waschen und die einzelnen Röschen im Varoma verteilen. Varoma aufsetzen und 25 min/Varoma/Stufe 1 Kartoffeln garen und gleichzeitig den Brokkoli im Varoma garen.

Das Hähnchenbrustfilet in kleine Streifen schneiden und in der Pfanne rösten. (je nach Geschmack, könnte man das auch in den Varoma Einlegeboden garen, ich mag jedoch lieber das Röstaroma des bratens dazu)

Kartoffeln und Brokkoli mit den gebratenen (oder gegarten) Hähnchenbrustfilet in eine Auflaufform geben.

Ofen auf 220 Grad/ Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Soße Hollandaise:

Butter in den "Mixtopf geschlossen" geben 4 Min/70 Grad/Stufe 2 schmelzen. Danach umfüllen.

Schmetterling aufsetzen. Ca. 50 ml Wasser, Zitronensaft, Eigelb, Salz und Pfeffer in den "Mixtopf geschlossen" geben und 2 Min/70 Grad/ Stufe 4 erhitzen.

Danach 4-5 Min/70 Grad/ Stufe 4 emulgieren und dabei die geschmolzene Butter langsam über den Mixtopfdeckel vorbeilaufend dazugießen.

Soße Hollandaise über die anderen Zutaten in der Auflaufform drüber gießen. Käse drüber streuen und ca. 10-15 min in den vorgeheizten Ofen.

GUTEN HUNGER!!!



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Brittimausi](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>