



Überbackener Kartoffelsalat



2 Portionen



45 Min.

Zutaten

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 2 Scheiben Scheiben Ananans
- 2 Stk. Frühlingszwiebel
- 100 g gegartes
Hähnchenfleisch
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Tl Essig
- 1 El Sahne
- 1 Eiweiß
- 100g Gouda
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln in Scheiben und Ananas in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Saure Sahne mit Essig, Sahne und Gewürzen verrühren und würzig abschmecken.
3. Alle Zutaten miteinander vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben.
4. Käse reiben, Eiweiß steif schlagen und beides miteinander vermischen.
5. Die Masse über die Kartoffeln geben und bei 200° C goldbraun überbacken.



Tipp

Wer keine Ananas mag,
kann stattdessen auch
Dosenpfirsiche nehmen.

Guten Appetit!