

# Reis-Poulet-Gratin mit Lauch und Mozzarella



## Zutaten

1 Stück Zwiebel, klein  
2 Esslöffel Öl, (1)  
200 g Parboiledreis  
0.5 dl Weisswein  
3.5 dl Hühnerbouillon  
2 Stück Lauchstange, mittel  
Salz  
30 g Butter  
2 Esslöffel Mehl, gehäuft  
5 dl Milch  
1 dl Rahm  
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben  
400 g Pouletbrüstchen  
3 Esslöffel Öl, zum Braten (2)  
1 Kugel Mozzarella, (ca. 125 g)

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Zwiebel schälen und hacken. In einer mittleren Pfanne im Öl (1) hellgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen und diesen vollständig verdampfen lassen, dann die Bouillon dazugießen und den Reis zugedeckt auf kleinem Feuer knapp weich garen. In eine grosszügig ausgebutterte Gratinform verteilen.

2. Inzwischen den Lauch rüsten und in Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abschütten und gut abtropfen lassen.

3. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl darin unter Rühren 1 Minute dünsten. Langsam Milch und Rahm dazugießen, die Sauce aufkochen und auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Am Schluss den Lauch untermischen.

4. Die Pouletbrüstchen in 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl (2) nur gerade 1 Minute anbraten. Über den Reis verteilen. Die Lauchsauce ebenfalls darüber geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Gratin verteilen.

5. Den Reis-Poulet-Gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten überbacken. Sehr heiss servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch zum Kochen des Reises 1/2 dl Weisswein und 1 1/2 dl Bouillon verwenden.

(Quelle: wildeisen.ch)