



## Feines Hähnchen-Gnocchi-Gratin

mit Zucchini und jungem Spinat



20-30min



2 Personen

Heute hast du dein Essen besonders fix auf dem Tisch, ohne dass der Genuss zu kurz kommt! Die Gnocchi werden in einer Auflaufform mit einer schnell zubereiteten Hähnchen-Zucchini-Pfanne und cremigem Spinat vermischt und mit frisch geriebenem Käse bestreut überbacken. Genau das Richtige nach einem langen Tag.

## Was du von uns bekommst

- 7
- 9
- 7
- 1

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 885kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 47.8g



### 1. Hähnchen vorbereiten

Den Backofen auf 230°C Umluft oder 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das **Hähnchen** trocken tupfen und in ca. 1-2cm große Würfel schneiden.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Die Enden der **Zucchini** abschneiden, die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



### 3. Fleisch anbraten

Das **Hähnchen** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl auf hoher Stufe ca. 2-3Min. scharf anbraten. Dann die **Zucchini** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



### 4. Sauce anrühren

Die **Crème fraîche**, den **Brühwürfel** und 100ml Wasser dazugeben, alles gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Den **Babyspinat** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Gnocchi vorbereiten

Die **Gnocchi** aus der Verpackung nehmen und in eine große Auflaufform geben.



### 6. Auflauf backen

Die **Hähnchen-Gemüse-Pfanne** zu den **Gnocchi** geben und alles gut vermengen. Den **Käse** über die **Gnocchi** reiben und das **Gratin** ca. 10-15Min. im Ofen goldbraun backen.