



Feines Hähnchen-Gnocchi-Gratin

mit Zucchini und jungem Spinat



20-30min



3-4 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

- 9
- 1
- 7
- 7

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 815kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 52.2g



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 200ml Wasser dazugeben, alles gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Den **Babyspinat** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Gnocchi vorbereiten

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.



6. Auflauf backen

Das **Gemüse** mit dem **Fleisch** zu den **Gnocchi** geben, alles gut vermengen. Nun den **Käse** über die **Gnocchi** reiben, und alles ca. 10-15Min. im Ofen goldbraun backen.