



Spätzle mit zarter Bio-Hähnchenbrust

und cremiger Spinat-Käse-Sauce mit Tomaten



20-30min



2 Personen

Mmmh, heute erlebst du mal wieder eine Sternstunde des fix gezauberten Wohlfühlens: Es gibt saftiges Bio-Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Spätzle, dazu eine cremige Sauce mit getrockneten Tomaten, Käse und Spinat - da greifen Klein und Groß gerne zu! Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 100g Babyspinat

- 1EL Weizenmehl ²
- 1EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1088kcal, Fett 60.4g,
Kohlenhydrate 66.6g, Eiweiß 68.1g



1. Zwiebel schneiden

4. Fleisch braten



2. Tomaten schneiden

5. Sauce ansetzen



3. Fleisch vorbereiten

6. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer zweiten großen Pfanne mit ca. 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. golden anbraten. Den **Spinat** und den **Käse** in die **Sauce** rühren und die **Sauce** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken. Die **Spätzle** mit dem **Hähnchen** und der **Sauce** auf Tellern anrichten und servieren.