



## Big Batch Cremige Hähnchen-Röllchen

mit Spinat, Zucchini und Käse



40-50min



4 Portionen

Mit unseren Big-Batch-Rezepten bringst du ganz unkompliziert Comfort Food auf den Tisch – mit dem eingebauten Bonus für morgen. Du stehst nur einmal entspannt am Herd, bereitest aber ganz ohne viel Mehraufwand die Extraportion Wohlfühlen vor. Perfekt für den großen Hunger am Abend oder einen schnellen Lunch am nächsten Tag.

## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Knoblauchzehen
- 200ml Béchamelsauce <sup>2,3</sup>
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>3</sup>
- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Knoblauchpresse
- Sieb

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

### Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 622kcal, Fett 23.7g,  
Kohlenhydrate 51.1g, Eiweiß 50.3g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für das **Fleisch** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob reiben, in ein Sieb geben, mit 1 Prise Salz bestreuen und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Den **Spinat** grob schneiden.



### 4. Füllung vorbereiten

Das **Fleisch** in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Hartkäse** fein schneiden. Ca.  $\frac{1}{3}$  der **Sauce** gleichmäßig in einer mittelgroßen Auflaufform verteilen. Die  $\frac{1}{2}$  der **restlichen Sauce** mit dem **Fleisch**, dem **Gemüse**, der  $\frac{1}{2}$  des **Hartkäses** und der  $\frac{1}{2}$  des **Goudas** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Gemüse braten

Die **Zucchini** und den **Lauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 4-5 Min. anbraten, bis die **Zucchini** die gesamte Flüssigkeit abgegeben hat. Dann den **Spinat** zugeben und ca. 5 Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammenfällt und ein Teil des Wassers verdunstet ist.



### 5. Teigblätter füllen

Je **2-3 EL Fleisch-Gemüse-Mischung** auf die **Lasagneblätter** verteilen, dann die **Lasagneblätter** von der schmalen Seite her aufrollen. Die **Nudelrollen** mit der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform legen.



### 3. Sauce zubereiten

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen, in das kochende Wasser geben und 4-5 Min. pochieren. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Dann mit der **Béchamelsauce**, 100ml Milch und der **Gewürzmischung** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Nudelrollen backen

Die **Nudelrollen** mit der **restlichen Sauce** bedecken und mit den **übrigen Käsen** bestreuen, dann 25-30 Min. im Ofen backen, bis der **Käse** goldbraun ist. Ggf. mit Alufolie bedecken, wenn es zu schnell bräunt. Nach der Backzeit ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann servieren.