MARLEY SPOON



Cremige Hähnchen-Spinat-Nudelrollen

würzig-fein mit Zucchini und Käse

40-50min 8 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

- 4 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 4 Zucchini
- 2 Stangen Lauch
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Knoblauchzehen
- 400ml Béchamelsauce [2,3]
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 200g junger Gouda, gerieben [3]
- 500g frische Lasagneblätter [1,2]

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- großer Topf
- große 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 620kcal, Fett 23.7g, Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 50.2g



1. Gemüse vorbereiten

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



2. Gemüse braten

Die **Zucchini** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 4–5Min. anbraten, bis die **Zucchini** die gesamte Flüssigkeit abgegeben hat. Dann den **Spinat** zugeben und ca. 5Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammenfällt und ein Teil des Wassers verdunstet ist.



3. Sauce zubereiten

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen, in das kochende Wasser geben und 4–5Min. pochieren. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Dann mit der **Béchamelsauce**, 200ml Milch und der **Gewürzmischung** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



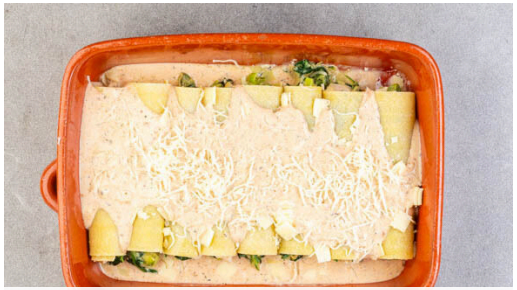
4. Füllung vorbereiten

Das **Fleisch** in kleine Stücke schneiden. Den **Hartkäse** fein hacken. Ca. ⅓ **der Sauce** gleichmäßig auf dem Boden einer großen Auflaufform verteilen. Die **½ der restlichen Sauce** mit dem **Fleisch**, dem **Gemüse**, der **½ des Hartkäses** und der **½ des Goudas** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Teigblätter füllen

Je **2–3EL Fleisch-Gemüse-Mischung** von einem der schmalen Enden aus so auf den **Lasagneblättern** verteilen, dass etwa die Hälfte der Fläche bedeckt ist. Die **Lasagneblätter** von der schmalen Seite her aufrollen und die **Nudelrollen** mit der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform legen.



6. Nudelrollen backen

Die **Nudelrollen** mit der **restlichen Sauce** bedecken und mit dem **restlichen Käse** bestreuen, dann 25–30Min. im Ofen backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist und die **Sauce** heiß ist und blubbert. Zwischendurch ggf. mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche zu schnell bräunt. Nach der Backzeit ca. 5Min. ruhen lassen, dann servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**