



## Spätzle mit zarter Hähnchenbrust

und cremiger Spinat-Käse-Sauce mit Tomaten



20-30min



3-4 Personen

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

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 800g frische Spätzle <sup>1,3</sup>
- 200g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1-2EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 869kcal, Fett 46.2g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 47.4g



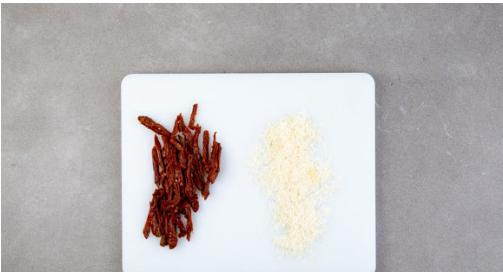
### 1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Das **Fleisch samt Bratensatz** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller ruhen lassen.



### 2. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in feine Streifen schneiden. Den **Käse** reiben.



### 5. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben und mit 500ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** unterrühren. Die **getrockneten Tomaten**, die **Crème fraîche** und das **Fleisch samt Bratensatz** hinzugeben und alles 4-5Min. sanft köcheln lassen.



### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und halbieren, sodass **je 2 dünne Schnitzel** entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Spätzle braten

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