

Gnocchi-Hähnchen-Auflauf

Für 4 Portionen

200 g TK-Blattspinat	200 ml Sahne	150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	2 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	500 g Gnocchi	400 g Hähnchenbrust
Pflanzenöl	100 g Kirschtomaten	1 Kugel Mozzarella
50 g Parmesan		

Gib den tiefgefrorenen Spinat zusammen mit Sahne in einen Topf und erhitze beides bei mittlerer Hitze.

Gieße nach und nach Gemüsebrühe hinzu, bis eine cremige, nicht zu dicke Soße entsteht. Würze die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Heize den Backofen auf 180°C Umluft vor.

Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.

Ziehe den Knoblauch ab und hacke ihn fein.

Erhitze ausreichend Öl in einer großen Pfanne und brate die Gnocchi darin goldbraun an.

Gib Zwiebel und Knoblauch dazu und brate sie mit, bis die Zwiebeln glasig sind.

Schneide das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke und füge es der Pfanne hinzu. Brate alles rundherum an, bis das Fleisch Farbe bekommt.

Wasche die Kirschtomaten, schneide sie in Hälften und mische sie unter.

Gib die Gnocchi-Hähnchen-Mischung in eine Auflaufform und gieße die Spinat-Sahnesoße darüber.

Zupfe den Mozzarella in Stücke und streue ihn zusammen mit dem Parmesan über den Auflauf.

Backe den Auflauf für 15-18 Minuten, bis der Käse gleichmäßig geschmolzen und goldbraun ist.

NN am 16. Juni 2026