

Rezept

# Hähnchen-Raclette mit Spinat

Ein Rezept von Hähnchen-Raclette mit Spinat, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>1/4 TL</b> Chiliflocken	<b>1/2 TL</b> getrockneter Thymian
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>300 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>400 g</b> junger Blattspinat
<b>500 g</b> Gorgonzola	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 45 g F, 44 g EW

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Alles mit Chiliflocken, Thymian und Öl verrühren, salzen. Das Hähnchenbrustfilet in möglichst dünne Streifen schneiden und gründlich mit der Würzmischung vermengen.
2. Den Spinat von allen welken Blättern und den dicken Stielen befreien und gründlich waschen. Spinat in kochendem Salzwasser kurz aufkochen, dann in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit zwei Gabeln auflockern. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.
3. Jeweils ein wenig Hähnchenbrustfilet in die Pfännchen geben und im heißen Gerät ca. 2 Min. vorgaren. Dann etwas Spinat und ein paar Gorgonzolawürfel auf dem Fleisch verteilen und alles weitere 4-5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen ist.