

## Rezept

# Hähnchen-Gnocchi-Gratin mit Spinat

Ein Rezept von Hähnchen-Gnocchi-Gratin mit Spinat, am 15.12.2025

## Zutaten

**350 g** Hähnchenbrustfilet

Salz

**1 Packung** Gnocchi (500 g)

**50 g** Kochsahne (15 % Fett)

frisch geriebene Muskatnuss

**50 g** geriebener Gratinkäse

**1 EL** Rapsöl

Pfeffer

**450 g** TK-Spinat

**50 g** Kräuterfrischkäse

**250 g** Kirschtomaten

Basilikum zum Garnieren (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Auflaufform (ca. 28 × 18 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 11 g F, 34 g EW, 49 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (175° Umluft) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und quer in schmale Streifen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin unter Wenden ca. 5 Min. anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Gnocchi in eine flache Auflaufform geben.
2. Den TK-Spinat mit 50 ml Wasser in die Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt ca. 3 Min. garen, bis der Spinat aufgetaut ist. Kochsahne und Frischkäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Inzwischen die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
3. Die Spinatsauce in die Form geben und alles gut durchmischen. Die Tomaten darauf verteilen, alles mit Käse bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) 15-18 Min. überbacken. Nach Belieben mit Basilikum garnieren und servieren.