



HERZHAFTER GNOCCHI-SPINAT-AUFLAUF MIT HÄHNCHEN UND CURRY

von Jessica Knoll



ZUTATEN

- | | |
|--|--|
| 1 TL Feines Süppchen* | 300 g Hähnchenfleisch |
| 200 ml Wasser | 1 Zwiebel, fein gewürfelt |
| 200 g Sahne | Omas Butteröl* zum Braten |
| 200 g Blattspinat, TK | 500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal) |
| Meersalz* und Regenbogen Pfeffer* nach Bedarf | 1-2 TL Hot Dance* (alternativ 0,5-1 TL Mucho Pikante*) |
| 1 TL Curry Deluxe*, alternativ Buddhas Sternenstaub* | 200 g geriebener Mozzarella |

ZUBEREITUNG

Feines Süppchen ins Wasser einrühren, um eine Brühe herzustellen.

Die Sahne in einen Topf geben und den Spinat darin kurz aufkochen lassen, mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer und Curry Deluxe würzen und die Brühe nach und nach zugießen.

Das klein geschnittene Hähnchenfleisch in einer Pfanne kurz anbraten.
Die Gnocchi mit der gewürfelten Zwiebel dazugeben und ebenfalls braten.

Gnocchi und Fleisch in eine Auflaufform geben, die Spinatsauce darauf verteilen und mit reichlich Mozzarella bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun überbacken.

*Edelschmaus Originalprodukt