



# Hähnchen mit Spinat in Tomaten-Rahm

**Backofen:** 200° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 50 min  
**Zubehör:** Ofenmeister

## Zutaten:

100 g frischer Spinat  
600 g Hähnchenbrust  
3 TL Hähnchengewürz

500 g passierte Tomaten  
50 g Tomatenmark  
1 TL Pasta Allrounder  
1 TL Pizzagewürz  
1 TL Paprikapulver  
200 g Schlagsahne  
Salz & Pfeffer

1 Kugel Mozzarella

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Spinat waschen, trockenschleudern und in den Ofenmeister legen.

Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Hähnchengewürz vermengen und auf dem Spinat verteilen.

Soßenzutaten 30 sek / Stufe 6 gut verrühren und über das Fleisch gießen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Soße verteilen.

Deckel auflegen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 50 min garen.

Dann Deckel abnehmen und weitere ca. 5-10 min bräunen.

Dazu passen Nudeln oder Reis.

