



Nudel-Hähnchen-Auflauf mit Blattspinat

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 25 min + Vorbereitungszeit
Zubehör: Stoneware rund

Zutaten:

200 g Nudeln
400 g Hähnchenbrustfilets
100 - 150 g TK-Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Knoblauchöl
200 ml Sahne
100 ml Milch
30 g gerieb. Parmesan
150 g Bresso-Kräuterquark
200 g Frischkäse
ca. 200 g Gouda
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry

Zubereitung:

TK-Blattspinat auftauen und gut ausdrücken.
Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen und abtropfen lassen.

Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden und kräftig würzen.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Gouda mit der Microplane Grobe Reibe reiben.

Backofen vorheizen.

Knoblauchöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.
Gewürzte Hähnchenstreifen zufügen und anbraten.

Nudeln in die Stoneware rund geben, dann angebratenes Fleisch darauf verteilen.

Ausgedrückten Spinat etwas zerrupfen und auf dem Fleisch verteilen.

In derselben Pfanne nun Sahne angießen. Bresso, Frischkäse, Parmesan und die Hälfte vom geriebenen Gouda zufügen und mit geringer Hitzezufuhr unter Rühren schmelzen. Salzen und pfeffern.

Käsesoße in die Stoneware rund geben, alles mischen und restlichen gerieb. Käse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min überbacken.

