

## Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenfilet und Baby Mangold

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

500 g Hähnchenfilet  
500 g Gnocchi (Kühlung)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Öl  
200 ml Sahne  
200 ml Brühe  
1 TL Curry  
250 g Mangold  
100 g Tomaten  
1 Mozzarella



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 40 Minuten

## Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenfilet und Baby Mangold

### Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Gnocchi in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Dann in eine Auflaufform geben.



2. Die Sahne und Brühe aufkochen, Curry einrühren...



3. ...und den Mangold 1 bis 2 Minuten darin köcheln lassen, bis er etwas zusammengefallen ist. Dann alles über die Gnocchi geben.





## Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenfilet und Baby Mangold

4. Anschließend die Hähnchenfilets in circa 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten bis sie schön kross sind.



5. Zum Schluss die Hähnchenfiletwürfel, die halbierten Tomaten und den gezupften Mozzarella auf den Auflauf geben und für 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad überbacken.



6. Fertig – ran an den Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenfilet und geniiiiieeeeeßen. ☺





## Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenfilet und Baby Mangold



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)