



Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Sahne-Soße und Parmesan



Zutaten

Menge	
2	Bio-Hähnchenbrüste
1/2 Bio	Zitrone
500 g	Gnocchi
1	Zucchini
	Salz
	Öl
	Muskatnuss, frisch gerieben
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chiliflocken
2 Becher	Sahne
	Parmesan
250 g	Champignons

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 2902 kJ, 694 kcal, 52,0 g Kohlenhydrate, 33,0 g Eiweiß, 41,0 g Fett, 165 mg Cholesterin, 4,07 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Gnocchi, Gnotschi oder Knocki? Egal, Hauptsache wir zeigen dir endlich wieder ein neues Rezept mit den leckeren Kartoffelklößen! Wir haben nämlich einen super leckeren Gnocchi-Auflauf mit Hähnchen, Zucchini und Champignons zubereitet! Dafür wird Hähnchenfleisch in einer Pfanne angebraten und mit einer Zucchini-Champignon-Sahnesoße in eine Auflaufform gegeben. Danach gibst du einfach die Gnocchis mit dazu und bestreust das Ganze mit einer extra Portion Parmesan. Probiere unseren Gnocchi-Auflauf unbedingt einmal selbst aus! Das Rezept ist wirklich super einfach und schmeckt mega lecker! Also worauf wartest du noch, los geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Champignons putzen und vierteln. Die Zucchini der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrust würfelst du.

Step 2:

Jetzt kannst du etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und lässt das Hähnchen darin für ca. 4 Minuten scharf anbraten. Das Hähnchen salzen und pfeffern und in eine große Auflaufform geben. In der heißen Pfanne kannst du nun die Zucchini und die Champignons für ca. 8 Minuten anbraten. Die Sahne hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer, dem Abrieb der Zitrone, Muskatnuss und Chili würzen. Die Soße lässt du kurz köcheln.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du den Parmesan reiben und den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Gnocchi, die Soße und ein Drittel des Parmesans zu dem Hähnchen in die Auflaufform geben und alles miteinander vermengen. Das Ganze mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Jetzt kannst du den Auflauf für ca. 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und schön braun geworden ist.