

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Gorgonzola-Spinat-Hähnchen

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 450 g TK-Blattspinat, 250 g Hähnchenbrustfilet, 1 Zwiebel, Pfeffer,
- Salz, 2 Knobizehen, 2 EL Öl, 150 g Gorgonzola, 200 ml Gemüsebrühe
- Saucenbinder, Muskat, 1 TL rosa Beeren, 180 g Maccheroni kurz

**Zubereitung:**

1. TK-Spinat in einem Sieb auftauen lassen u. gut ausdrücken. Zwiebel u. Knobi u. fein, Käse klein würfeln. Huhn waschen, trocken tupfen u. in Streifen schneiden.



2. Hähnchen in Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebel u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Spinat u. Brühe zugeben, ca. 10 Min. garen. Fleisch u. Käse unterheben, zugedeckt für 8 Min. mitgaren. Mit Binder andicken, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Rote Beeren zerkleinern.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, mit Gorgonzola-Spinat-Hähnchen u. mit roten Beeren bestreut servieren.



*Tipp des Chaoten: Schnell und lecker!*



Erstellt von Klaus am 13.09.2015