

Kochen mit Klaus

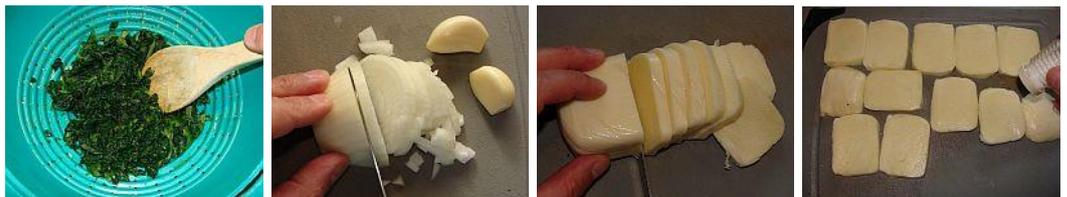
Spinat-Hähnchen-Gratin mit Mozzarella

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchenschnitzel (4 Stück), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- Pfeffer, Salz, Chilipulver, Pizzagewürz, Öl, 150 g Frischkäse,
- 250 g TK-Blattspinat, 250 g Mozzarella

Zubereitung:

1. TK-Spinat auftauen lassen u. gut ausdrücken. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Mozzarella in 12 Scheiben schneiden u. salzen.



2. Zwiebeln, Knobi u. Spinat in Öl braten, mit Salz, Pfeffer u. Chilipulver würzen. Hähnchen in eine mit Butter bestrichener Auflaufform legen, salzen, pfeffern u. mit Pizzagewürz bestreuen. Frischkäse auf dem Hähnchen verteilen. Blattspinat auf dem Fischkäse verteilen.



3. Hähnchenschnitzel mit je 3 Scheiben Mozzarella belegt bei 200°C ca. 30 Min. im Ofen gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

