

# Hähnchen Gnocchi Auflauf

## Zutaten für 4 Portionen:

600 g Gnocchi aus dem Kühlregal  
500 g Hähnchenbrustfilet  
100 g Kräuterfrischkäse  
300 ml Sahne  
2 Möhren  
0.5 Bund Frühlingszwiebel  
Olivenöl  
Salz  
Kräuter der Provence  
Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Ein Topf mit Salzwasser aufsetzen. Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in dem kochenden Wasser garen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, trocken tupfen und jedes Filet in zwei oder drei Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfiletstücke darin von beiden Seiten scharf anbraten.

Gnocchi in eine Auflaufform verteilen. Frühlingszwiebel waschen, in Ringe schneiden und zusammen mit den Möhren in die Auflaufform legen. Den Bratensatz mit Sahne ablöschen. Kräuterfrischkäse darin auflösen und abschmecken. Kurz köcheln lassen und dann über Fleisch und Gnocchi gießen. Alles für ca. 15 – 20 min auf mittlerer Schiene garziehen lassen.