

## Kabeljau à la Bordelaise in Spinat-Sahne-Sauce mit Gnocchi

**Arbeitszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	41 g
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	31 g
Brennwert	706 kcal / 2.955 kJ

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Gnocchi (frisch)
- 150 g Babyspinat
- 2 TL Kräuter der Provence
- 400 ml Sahne
- 3 EL Butaris Butterschmalz
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL gehackter Dill
- 6 EL Pankobrösel
- 500 g Kabeljaufilet (ohne Haut)
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

#### Schritt 1/3

Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Gnocchi in eine ofenfeste Form geben, Zwiebeln, Knoblauch und gewaschenen Babyspinat dazugeben. Kräuter der Provence darüber streuen und die Sahne darüber gießen.

#### Schritt 2/3

Butaris Butterschmalz schmelzen. Schale der Zitrone abreiben. Butaris Butterschmalz, Zitronenabrieb, Dill und Pankobröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.



## Schritt 3/3

Kabeljaufilet in zwei Stücke schneiden und auf die Gnocchi verteilen. Die Panko-Bröselmasse auf den Fischfilets verteilen und leicht festdrücken. Kabeljau à la Bordelaise mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen im obersten Drittel ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).