Gebratene Gnocchi mit Hühnchen

Das köstliche Rezept für gebratene Gnocchi mit Hühnchen fällt in die Kategorie einfache und schnelle Küche zum Nachkochen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets (a' ca. 180 g)
400 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
50 g	Schlagobers (Schlagsahne)
	Salz und Pfeffer
	frische Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Gnocchi mit Hühnchen** zuerst die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerkleinert. Das Hähnchenbrustfilet wird in kleine Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz oder Öl goldbraun angebraten. Sobald das Fleisch Farbe bekommt, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz glasig anrösten, bis alles herrlich duftet. Danach das Schlagobers zugeben zugegeben, sodass eine leichte, cremige Sauce entsteht.

2. Parallel erhitzt du etwas Butterschmalz in einer zweiten Pfanne und brätst die Gnocchi rundherum knusprig und leicht goldbraun – so bekommen sie ihren typischen Biss und das perfekte Röstaroma.

3. Anschließend wird die Gnocchi-Pfanne mit dem saftigen Hühnchen vermengt und alles kurz durchgeschwenkt, damit sich die cremige Sauce gleichmäßig verteilt. Zum Abschluss frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum, Dill oder Schnittlauch unterheben und das Gericht nach

Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zum Gnocchi mit Hühnchen einen frischen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.