Gnocchi-Eintopf mit Huhn

Das Rezept für den köstlichen Gnocchi-Eintopf mit Huhn ist ein cremiges Gericht. Einfach ausprobieren und nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
100 ml	Weißwein, trocken
800 ml	Hühnerbrühe
1 Stange	Staudensellerie
3 Stk.	Karotten
1 Handvoll	Blattspinat
	Salz und Pfeffer
400 g	Hühnerbrustfilets
2 EL	Öl
200 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Im ersten Schritt für den **Gnocchi-Eintopf mit Huhn** werden Zwiebel und Knoblauchzehen abgezogen und fein gehackt. Die Butter wird in einem Suppentopf zerlassen und beides darin angeschwitzt. Sobald die Zwiebel glasig ist, wird Mehl darüber gestäubt und gut verrührt. Dann wird der Topfinhalt mit Weißwein abgelöscht, danach mit Hühnerbrühe aufgegossen. Das Ganze wird bei kleiner Flamme köcheln gelassen.

2. Die Stangensellerie wird abgewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Karotten werden geschält und ebenfalls gewürfelt, dann werden beide in den Suppentopf gegeben. Das Ganze wird 20 Minuten bei geschlossenem Deckel vor sich hin brodeln gelassen. Gelegentlich wird umgerührt.

3. In der Zwischenzeit wird der Spinat verlesen und gut abgewaschen. Nach Belieben kann er noch etwas zerkleinert werden, dann wird er mit in den Topf gegeben. Alles wird mit ausreichend Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

4. Das Hähnchen wird abgebraust, trocken getupft und dann in mundgerechte Stücke geschnitten. Öl wird in einer Pfanne erhitzt und das Huhn rundherum goldbraun angebraten. Mit Salz und Pfeffer wird gewürzt.

5. Das Huhn und die Gnocchi werden dann mit in den Topf gegeben und circa zehn Minuten gar ziehen gelassen. Schlagobers wird untergerührt und alles nochmal erhitzt. Nach Bedarf wird nochmals abgeschmeckt.

Tipp