

Hähnchenfiletwürfel mit Gnocchi und Möhren in Frischkäsesauce

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet
2 EL Öl
500 g Möhren
0.25 Liter Milch
150 g Frischkäse
Salz und Pfeffer
0.5 TL Muskat
500 g Gnocchi (wir hatten Süßkartoffel-
Gnocchi aus der KÜhlung)
Kresse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 580 kcal, 21 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Hähnchenfiletwürfel mit Gnocchi und Möhren in Frischkäsesauce

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Kurz zur Seite stellen.



2. Dann die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in der gleichen Pfanne circa 5 Minuten anbraten.



3. Als nächstes Milch und Frischkäse unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und circa 5 Minuten köcheln lassen.



Hähnchenfiletwürfel mit Gnocchi und Möhren in Frischkäsesauce

4. Dann die Gnocchi dazugeben und weitere 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.



5. Zum Schluss die Hähnchenfiletwürfel unterheben, alles einmal kurz aufkochen...



6. ...anrichten, mit Kresse garnieren und genießen! 🍴



Hähnchenfiletwürfel mit Gnocchi und Möhren in Frischkäsesauce



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**