WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel auf Kürbis-Gnocchi

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
4 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß
2 TL Curry
500 ml Gemüsebrühe
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
250 g Hokkaido Kürbis
250 g Gnocchi (Kühlung)
Salbei
25 g Pistazienkerne

Nährwerte:

Pro Portion ca. 591 kcal, 29 g Fett, 33 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel auf Kürbis-Gnocchi

Zubereitung:

1. Zuerst 3 EL Öl, Paprikagewürz und 1 TL Curry mischen. Dann die Hähnchenschenkel rundherum damit bestreichen und in eine Auflaufform legen.

2. Als nächstes 250 ml Brühe angießen und die Schenkel bei 180 Grad circa 45 Minuten im Ofen garen, bis sie schön goldbraun sind.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in 1 EL Öl anschwitzen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel auf Kürbis-Gnocchi

4. Hokkaido Kürbis kleinschneiden, Kerne entferne und in kleine Würfel schneiden. Würfel mit in die Pfanne geben und alles weitere 2 bis 3 Minuten braten.

5. Restliche Brühe angießen, 1 TL Curry unterrühren, Gnocchi dazugeben und alles noch mal 10 bis 12 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Hähnchenschenkel auf den Kürbis-Gnocchi anrichten und mit gehacktem Salbei und Pistazien genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel auf Kürbis-Gnocchi

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-geflügel.de**