



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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

25 Minuten



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.





Hähnchenschenkel auf Kürbis-Gnocchi

4. Hokkaido Kürbis kleinschneiden, Kerne entfernen 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-gefluegel.de