WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronengnocchi und Rosenkohl

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
200 g Maronen (gegart)
400 ml Sahne
400 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g Mehl
2 Eier
Salz und Pfeffer
2 EL Butter
1 Zwiebel
3 EL Öl
300 g Rosenkohl
25 g getrocknete Pilze
200 ml Gemüsebrühe
1 TL roter Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 982 kcal, 47 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronengnocchi und Rosenkohl

Zubereitung:

1. Zuerst die Maronen in 200 ml Sahne circa 5 Minuten köcheln…



2. …und pürieren.
   Dann die Kartoffeln garen und pressen.



3. Jetzt Mehl, Maronenpüree, Kartoffeln, Eigelbe und etwas Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten.

Hähnchenfilet mit Maronengnocchi und Rosenkohl



4. Den Teig zu Rollen formen, in circa 2 x 2 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Die Maronengnocchi sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.



5. Als nächstes die Maronengnocchi in der Butter anbraten.



Hähnchenfilet mit Maronengnocchi und Rosenkohl

6. Die Zwiebel in 1 EL Öl anschwitzen. Getrocknete Pilze einweichen. Und Rosenkohlblätter zupfen.



7. Kurz vor dem Finale 200 ml Sahne, Brühe, Pilze und Rosenkohl mit den Zwiebeln circa 15 Minuten köcheln lassen.



8. Zum Schluss die Hähnchenfilets in 2 EL Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun sind.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronengnocchi und Rosenkohl

9. Jetzt nur noch alles anrichten, mit rotem Pfeffer toppen und festlich genießen. Merry Christmas!





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**