WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Gnocchi in Käse-Sahnesauce

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
1 Zwiebel
2 Möhren
400 g Wirsing
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
3 EL Öl
50 g Parmesan
75 g Frischkäse
500 g Gnocchi



Nährwerte:

Pro Portion ca. 660 kcal, 30 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Gnocchi in Käse-Sahnesauce

Zubereitung:

1. Zuerst die geschälten Möhren und die Zwiebel klein schneiden und in 1 EL Öl circa 5 Minuten scharf anbraten.



2. Dann die Brühe, Sahne, Frischkäse und den Parmesan dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.



3. Den kleingehackten Wirsing unterheben und weitere 5 bis 7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenfilet mit Gnocchi in Käse-Sahnesauce



4. Die Gnocchi garen und unterheben.



5. Die Hähnchenfilets 5 bis 7 Minuten je Seite scharf anbraten, bis sie goldbraun sind.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Gnocchi in Käse-Sahnesauce

6. Zum Schluss die Hähnchenfilets mit den Gnocchi in Käse-Sahnesauce anrichten, mit Parmesan toppen und genießen!





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**