

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

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.



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



Hähnchenfilet mit Gnocchi in Käse-Sahnesauce



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