

Hähnchenfilet mit Gnocchi in Tomatensauce

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet
1 EL Olivenöl
500 g Zucchini
500 g Gnocchi
1 TL Kräuter der Provence
2 Knoblauchzehen
500 ml passierte Tomaten
100 g Tomaten
Salz und Pfeffer



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:

circa 25 Minuten

Hähnchenfilet mit Gnocchi in Tomatensauce

Zubereitung:

1. Hähnchenfilet würfeln und in Öl circa 5 bis 6 Minuten scharf anbraten.



2. Dann kurz zur Seite stellen und warmhalten.



3. Zucchini putzen, kleinschneiden und in der gleichen Pfanne circa 3 bis 5 Minuten anrösten.



Hähnchenfilet mit Gnocchi in Tomatensauce

4. Dann Gnocchi, Kräuter, gepressten Knoblauch, passierte Tomaten und Tomaten dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss die Gnocchi auf Tellern anrichten, mit Hähnchenfiletwürfeln toppen und genießen!



Hähnchenfilet mit Gnocchi in Tomatensauce



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**