WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gnocchi mit gezupftem Hähnchenfilet, Möhren und Rucola

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
1 l Gemüsebrühe
300 g Möhren
2 EL Öl
500 g Gnocchi (Kühlregal)
250 ml Milch
250 g Frischkäse
0.5 TL Muskat
4 EL Parmesan
Salz und Pfeffer
100 g Rucola



Nährwerte:

Pro Portion ca. 745 kcal, 31 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gnocchi mit gezupftem Hähnchenfilet, Möhren und Rucola

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in der Brühe bei mittlerer Hitze circa 20 bis 25 Minuten garen.



2. Dann Hähnchenfilets aus der Brühe nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.



3. Als nächstes die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in dem Öl circa 7 bis 8 Minuten anbraten.

Gnocchi mit gezupftem Hähnchenfilet, Möhren und Rucola



4. Die Gnocchi für weitere 5 Minuten mitbraten.



5. Alles mit Milch, Frischkäse und Muskat 7 bis 10 Minuten köcheln lassen.



Gnocchi mit gezupftem Hähnchenfilet, Möhren und Rucola

6. Den Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss den Rucola unterheben,…



8. …alles mit gezupftem Hähnchenfilet toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gnocchi mit gezupftem Hähnchenfilet, Möhren und Rucola



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**