WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
4 EL Öl
500 g Gnocchi (Kühlung)
500 g weißer Spargel
400 g Champignons
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
150 g Tomaten
200 g Erbsen
Salz und Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 977 kcal, 52 g Fett, 68 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi

Zubereitung:

1. Hähnchenfilets würfeln und in 2 EL Öl von allen Seiten…



2. …circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun gebraten sind. Kurz zur Seite stellen.



3. Gnocchi in der gleichen Pfanne circa 5 Minuten anbraten. Ebenfalls kurz zur Seite stellen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi



4. Spargel schälen, holzige Enden entfernen und in 2 EL Öl 4 bis 5 Minuten anbraten.



5. Champignons putzen, kleinschneiden, dazugeben und 2 bis 3 Minuten weiter braten.



Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi

6. Zuerst den Weißwein angießen,…



7. …dann Brühe und Sahne dazugeben.



8. Mit halbierten Tomaten und Erbsen 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi

9. Hähnchenfiletwürfel und Gnocchi unterheben, alles noch einmal aufkochen,…



10.…mit Petersilie toppen und die Hähnchen-Spargel-Pfanne Gabel für Gabel genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi



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**