



## 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



## 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.





## 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.



6. Zuerst den Weißwein angießen,...



7. ...dann Brühe und Sahne dazugeben.



## Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi



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



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



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

## Hähnchen-Spargelpfanne mit Gnocchi

genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)