

## Hähnchenstreifen auf Gnocchi mit Paprika-Zucchini-Tomatensauce

### Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets
- 3 EL Öl
- 500 g Gnocchi
- 1 Zwiebel
- 2 Paprika
- 250 ml Brühe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 TL italienische Kräuter
- Salz & Pfeffer
- Basilikum
- 2 EL Pinienkerne



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 532 kcal, 15 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

## Hähnchenstreifen auf Gnocchi mit Paprika-Zucchini-Tomatensauce

### **Zubereitung:**

1. Zuerst die Hähnchenfilets in 2 EL Öl von beiden Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten...

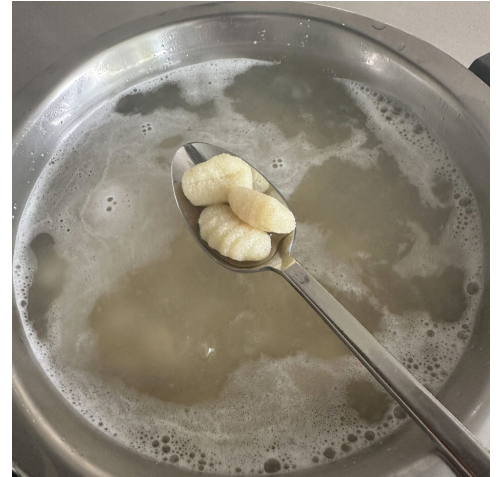


2. ...bis sie goldbraun sind. Dann im Ofen bei 80 Grad warmhalten.



3. Die Gnocchi nach Packungsangabe garen.

## Hähnchenstreifen auf Gnocchi mit Paprika-Zucchini-Tomatensauce



4. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden, Zucchini und Paprika würfeln und alles in 1 EL Öl circa 5 Minuten anbraten.



5. Anschließend mit der Brühe und den gehackten Tomaten ablöschen, italienische Kräuter hinzugeben und etwa 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Hähnchenstreifen auf Gnocchi mit Paprika-Zucchini-Tomatensauce

6. Zum Schluss die Hähnchenfilets in Streifen schneiden und zusammen mit den Gnocchi und der Sauce auf Tellern anrichten. Mit frischem Basilikum und Pinienkernen garnieren und genießen! 🍴



### 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)