

Rezept

# Gnocchi-Hähnchen-Pfanne

Ein Rezept von Gnocchi-Hähnchen-Pfanne, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>50 g</b> Rucola	5-6 Zweige Thymian
<b>150 g</b> Hähnchenbrustfilet	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>400 g</b> Gnocchi (Kühlregal)
<b>20 g</b> gehobelter Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Rucola putzen und grob hacken. Thymianblättchen abstreifen.
2. Hähnchenfilet waschen, in Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, in 1 EL Öl rundherum 2-3 Min. anbraten. Herausnehmen, Gnocchi und Zwiebel im übrigen Öl in 2-3 Min. goldbraun braten. Tomaten und Thymian zufügen, 1 Min. mitbraten. Hähnchen und Rucola untermischen, salzen und pfeffern. Mit Parmesan bestreut servieren.