

Rezept

Gnocchi-Hähnchen-Pfanne

Ein Rezept von Gnocchi-Hähnchen-Pfanne, am 28.03.2025

Zutaten

1 Zwiebel	150 g Kirschtomaten
50 g Rucola	5-6 Zweige Thymian
150 g Hähnchenbrustfilet	Salz
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
3 EL Olivenöl	400 g Gnocchi (Kühlregal)
20 g 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.