

Rezept

Salbei-Gnocchi mit Huhn

Ein Rezept von Salbei-Gnocchi mit Huhn, am 23.04.2024

Zutaten

600 g Hähnchenbrustfilet	Salz
Pfeffer	4 Zweige Salbei
2 Knoblauchzehen	2 rote Peperoni
300 g Kirschtomaten	2 EL Olivenöl
80 g Butter	800 g Kartoffel-Gnocchi (Kühlregal)
50 g gehobelter Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salzen und pfeffern. Salbei abbrausen, Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise jeweils in 4-5 Min. rundherum braten, herausnehmen.
3. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Gnocchi, Salbei, Peperoni und Knoblauch hineingeben und in 2-3 Min. etwas erwärmen. Fleisch und Tomaten hinzufügen und ganz kurz erwärmen. Das Gericht auf vier Teller verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.