

Rezept

Wirsingpfanne Mornay

Ein Rezept von Wirsingpfanne Mornay, am 04.05.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1/2 Wirsing
400 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer
125 ml Gemüsebrühe	5 frische Aprikosen (oder 4 Softaprikosen)
60 g frisch geriebener Parmesan	150 g saure Sahne
2 Eier	1 Pck. Gnocchi (600 g; Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Vom Wirsing die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Restliche Wirsingblätter in Streifen schneiden, waschen und gut trocken schütteln.
2. Hähnchenfilets würfeln und im heißen Öl rundum anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten. Im verbliebenen Öl erst die Zwiebel glasig dünsten. Dann den Wirsing dazugeben, salzen und pfeffern, Brühe zugießen und zugedeckt ca. 15 Min. garen.
3. Aprikosen waschen, entkernen, klein würfeln und zur Wirsingpfanne geben. Parmesan mit saurer Sahne und Eiern verrühren, salzen und pfeffern. Mit dem Fleisch zum Wirsing geben, alles erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen!
4. Gnocchi in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung weich garen und mit der Wirsingpfanne servieren.