

Hähnchenbrust und frische Gnocchi aus der Pfanne in cremiger Spinat-Kirschtomaten-Soße

High Protein Zeit sparen Family 15 Minuten • 716 kcal • Tag 3 kochen

15



Hähnchenbrustfilet



Kochsahne



Tomatenpesto



Hühnerbrühe



frische Gnocchi



Kirschtomaten



Babyspinat



geriebener Hartkäse



Sonnenblumenkerne



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 hohes Rührgefäß

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Babypinac	50 g	75 g	100 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Sonnenblumenkerne	20 g	40 g	40 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

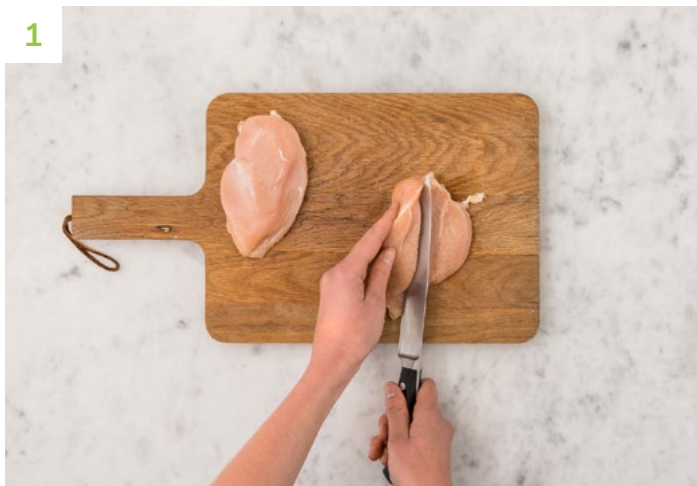
	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	537 kJ/128 kcal	2995 kJ/716 kcal
Fett	6,62 g	36,93 g
– davon ges. Fettsäuren	2,15 g	11,99 g
Kohlenhydrate	9,40 g	52,46 g
– davon Zucker	1,68 g	9,35 g
Eiweiß	7,36 g	41,07 g
Salz	1,028 g	5,737 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

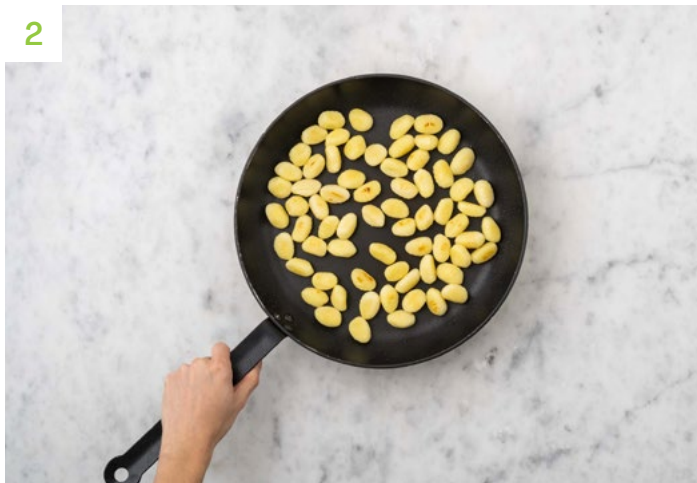
Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

1



2



3



Für die Soße

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, **Tomatenpesto**, **Hühnerbrühpulver** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** miteinander verrühren.

Kirschtomaten halbieren.

Hähnchenbrustfilets waagrecht aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden und wie ein Buch aufklappen. Von beiden Seiten mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Gnocchi braten

In einer großen Pfanne **Sonnenblumenkerne** 1 – 2 Min. anrösten, bis sie leicht bräunen. Herausnehmen.

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Hähnchenbrustfilets** aufgeklappt 3 – 4 Min. von jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen.

Tipps: Verwende 2 Pfannen für 4 Personen.

In der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Gnocchi** darin 2 Min. anbraten.

Kirschtomaten hinzugeben und 1 Min. mit anschwitzen.

Für die Gnocchi

Pfanneninhalte mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen. **Hähnchen** wieder in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und alles ca. 2 Min. leicht köcheln lassen, bis die **Gnocchi** heiß sind und das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Babypinac hinzugeben und ca. 1 Min. zusammenfallen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Gnocchi-Pfanne und **Hähnchenbrust** auf Tellern anrichten.

Mit **Hartkäse** und **Sonnenblumenkernen** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

