

Gebratene Hähnchenbrust mit Gnocchi

Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi
- 250g Hähnchenbrust (frisch o. TK)
- 4g (ca. 1 gestrichener TL) Hühnerbrühe
- 200g Kochsahne (normale Sahne geht auch)
- 25g Tomatenpesto (alternativ 50g Tomatensugo)
- 125g Kirschtomaten o.ä.
- 125g Baby(blatt)spinat/ Babygrünkohl (frisch o. TK)
- 20g Hartkäse geraspelt oder gerieben
- 10g Pinienkerne
- Öl, Salz, Pfeffer, Wasser

- 1) Kochsahne, 50ml Wasser, Tomatenpesto und Hühnerbrühpulver in einem hohen Gefäß gut verrühren. Kirschtomaten halbieren. Hähnchenbrust waagrecht aufschneiden (nicht durchschneiden), dann aufklappen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2) Pinienkerne ohne Fettzugabe solange in einer großen Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend rausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- 3) In derselben Pfanne 1 EL Öl erhitzen und Hähnchenbrustfilets aufgeklappt von beiden Seiten 3-4min goldbraun anbraten. Diese aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite legen.
- 4) In der Pfanne wieder 1 EL Öl erhitzen und frische Gnocchi darin 2min anbraten. Tomatenhälften dazugeben und 1min lang mit anschwitzen. Pfanneninhalt mit der vorbereiteten Soße ablöschen.
- 5) Hähnchenbrust wieder in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und alles zusammen 2min leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Babyspinat unterheben und 1min zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Gnocchi-Gemüse auf Teller geben und Hähnchenbrust darauf anrichten. Mit Pinienkernen und Hartkäse bestreuen.

**Das Gericht schmeckt auch ohne Pinienkerne. Wer vegetarisch essen möchte, lässt das Hähnchen einfach weg.*

Guten
Appetit

