



## Hähnchenschenkel italienische Art

auf Gnocchi mit Fenchel-Tomaten-Sauce



ca. 45min



2 Personen

Wenn du gerne den Ofen den Großteil der Arbeit machen lässt, dann wird dir dieses Gericht gefallen: Hähnchenschenkel und Fenchelgemüse werden flugs gewürzt und verfeinert und dann sich selbst überlassen. Daneben hast du Zeit, die mit Basilikum verfeinerten Gnocchi vorzubereiten. Und wenn alles fertig ist, ist schon längst der Tisch gedeckt!



- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 200g Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 20g Basilikum

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1055kcal, Fett 50.3g,  
Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 55.6g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Den **Käse** fein reiben.



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1 EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben.



Nach dem letzten Wenden der **Hähnchenschenkel** die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. goldbraun anbraten. **Tipp:** Sollten die **Gnocchi** beim Braten anhaften, einfach etwas Wasser hinzugeben.



Den **Fenchel**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Auflaufform mit der **Tomatensauce** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Fleisch** mit der Hautseite nach oben auf das **Gemüse** legen und alles im Ofen 15Min. garen. Dann das **Fleisch** wenden und weitere 10Min. garen. Erneut wenden und noch 5-10Min. backen, bis das **Fleisch** knusprig ist.



Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden. Die **1/2 des Basilikums** und die **1/2 des Käses** unter die **Gnocchi** mengen. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Gnocchi** und die **Hähnchenschenkel** auf dem **Gemüse** anrichten. Mit dem **restlichen Basilikum und Käse** garnieren und servieren.