



Hähnchenschenkel italienische Art

auf Gnocchi mit Fenchel-Tomaten-Sauce



ca. 45min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1kg Gnocchi ¹
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 985kcal, Fett 43.6g, Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 53.0g



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



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben.



Den **Fenchel**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Auflaufform mit den **Kirschtomaten** und je 1 kräftigen 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.



Den **Käse** fein reiben.



Nach dem letzten Wenden der **Hähnchenschenkel** die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. goldbraun anbraten. **Tipp:** Sollten die **Gnocchi** beim Braten anhaften, einfach etwas Wasser hinzugeben.



Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden. Die **½ des Basilikums** und die **½ 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.