



V: Kartoffel-Erbсен-Gnocchi & Hähnchenbrust

cremig-fein mit Limette und Spinat



20-30min



3-4 Personen

Ein entspanntes Gericht, das schnell zubereitet ist - perfekt für alle, die nach einem anstrengenden Tag nicht mehr lange in der Küche stehen wollen. Bei knusprig-cremiger Gnocchipfanne, die mit Spinat und Limette verfeinert wird, und zart gebratenem Hähnchenfleisch beginnt die Erholung direkt am Tisch. Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 unbehandelte Limetten
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi

- Energie 996kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 46.9g



A black frying pan with a silver handle, containing several pieces of golden-brown fried chicken. The pan is set against a light gray background.

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben und mit 100ml Wasser ablöschen, dann bei niedriger Hitze ca. 1Min. köcheln lassen und die **Crème fraîche** hinzugeben. Den **Spinat** unterheben und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Gnocchi** und dem **Fleisch** anrichten und servieren.