



Vegetarische Hähnchenschnitzel

auf cremiger Gnocchi-Limetten-Pfanne



ca. 25min



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 lecker angebratenen vegetarischen Hähnchenschnitzeln von Heura beginnt die Erholung direkt am Tisch. Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel ³
- 2 unbehandelte Limetten
- 1kg Gnocchi ²
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 400g Babyspinat

- 2EL Butter ¹
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Milch (1), Gluten (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 956kcal, Fett 47.7g,
Kohlenhydrate 93.2g, Eiweiß 32.7g



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 8-10Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie **Limettenschale** und **Limettensaft** nach Geschmack würzen.



Die **Schnetzel** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. rundum anbraten. Anschließend abgedeckt auf einem Teller beiseitestellen.



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.



Die **Gnocchi** mit der **Sauce** und den **Schnitzeln** anrichten und servieren.