



V3: Vegetarische Hähnchenschnetzel

auf cremiger Gnocchi-Limetten-Pfanne



20-30min



2 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 Hähnchenschnetzeln von Heura beginnt die Erholung direkt am Tisch. Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung vegane Hähnchenschnitzel mediterrane Art ⁶
- 1 unbehandelte Limette
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 200g Babyspinat

- 1EL Butter ⁷
- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 930kcal, Fett 45.0g,
Kohlenhydrate 95.2g, Eiweiß 32.9g



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



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



Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie **Limettenschale** und **Limettensaft** nach Geschmack würzen.



Das **Schnetzel** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. rundum goldbraun anbraten. Anschließend abgedeckt auf einem Teller beiseitestellen.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 1TL Mehl bestäuben und mit 50ml 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 **Schnetzeln** anrichten und servieren.