



Gnocchi mit Hähnchen und Haferkochcreme

mit Babyspinat und Limette



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 zart gebratenem Hähnchenfleisch beginnt die Erholung direkt am Tisch. Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 unbehandelte Limetten
- 1kg Gnocchi ¹
- 400ml Haferkochcreme
- 400g Babyspinat

- 2EL vegane Margarine
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

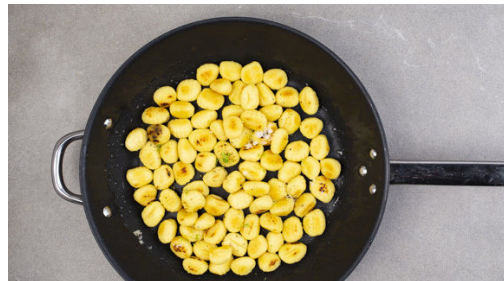
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 934kcal, Fett 40.0g,
Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 44.9g



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



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.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm kleine Würfel schneiden.



Das **Fleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 3-4Min. anbraten. Anschließend das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



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



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL veganer Margarine 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 **Haferkochcreme** hinzugeben. Den **Spinat** unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Gnocchi** und dem **Fleisch** anrichten und servieren.