



Gnocchi mit Hähnchen

mit Babyspinat und Limette



ca. 20min



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

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Limette
- 500g Gnocchi ¹
- 150g Violife Creamy
- 200g Babyspinat

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

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

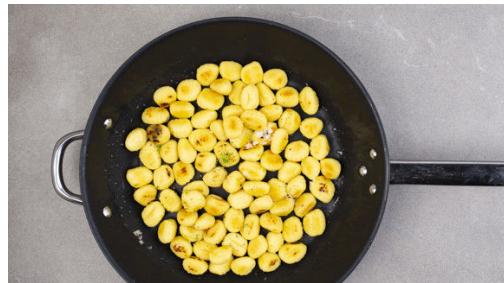
Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 972kcal, Fett 44.9g,
Kohlenhydrate 93.6g, Eiweiß 46.5g



1. Zwiebel schneiden

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



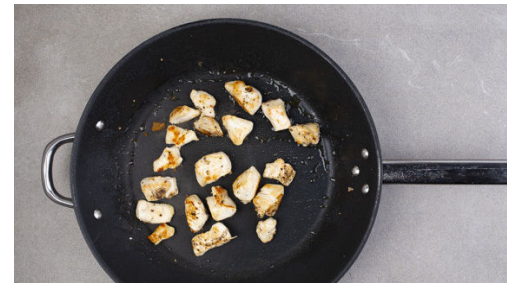
4. Gnocchi braten

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.



2. Fleisch schneiden

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



5. Fleisch braten

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



3. Limette vorbereiten

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



6. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1EL veganer Margarine bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 1TL Mehl bestäuben und mit 50ml Wasser ablöschen, dann bei niedriger Hitze ca. 1Min. köcheln lassen und den **Violife Creamy** hinzugeben. Den **Spinat** unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Gnocchi** und dem **Fleisch** anrichten und servieren.