



TBR Hähnchenbrust auf Gnocchi

mit Oliven-Kirschtomaten-Sauce und Mandeln



ca. 20min



3-4 Personen

Uuuuuuh ... leckere Gnocchi mit saftigem Hähnchenfleisch! Da sind wir schon schwach. Fein gewürzt, noch dazu mit Rauchmandeln und Oliven, fruchtig durch feine Kirschtomaten, alles fertig zubereitet in einem flüchtigen Augenblick ... ist es ein Traum oder doch die wunderbare Wirklichkeit? Probier es aus!

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Zwiebeln
- 500g Kirschtomaten
- 50g Rauchmandeln ²
- 2 Knoblauchzehen

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Sieb

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 793kcal, Fett 24.8g,
Kohlenhydrate 91.9g, Eiweiß 46.0g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **½ der Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit dem **Würzöl** einreiben. Die **Oliven** grob schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze auf einer Seite ca. 4Min. anbraten, wenden und auf der anderen Seite ca. 2Min. braten. Abgedeckt ca. 2Min. weitergaren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** in der Pfanne abgedeckt beiseitestellen.



Die **Oliven**, die **Zwiebeln**, die **Tomaten**, den Knoblauch, die **restliche Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Zucker in einer zweiten großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. köcheln, bis die **Tomaten** weich sind und sich eine **Sauce** gebildet hat.



Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Mandeln** fein hacken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** vermengen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise **Kochwasser** unterrühren. Das **Fleisch** leicht schräg in Scheiben schneiden, auf den **Gnocchi** anrichten und mit den **Mandeln** garniert servieren.



Wir verstehen uns als Hüter des guten Geschmacks, aus Politik halten wir uns an dieser Stelle raus. Wenn es gleich also ein wenig nach Ampelkoalition klingt – hier müssen nicht alle zusammen ran! Chili macht die bereits rote Sauce feuriger, umgekehrt sorgt Babyspinat für grüne Kühle. Geraspelte Zucchini macht sämiger, allerdings ist die doch eher ... nicht gelb. Politik ist wohl nicht unser Ding.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**