



Mediterrane Zucchini-Hähnchen-Pfanne

mit knusprigen Gnocchi und Zitrone



ca. 25min



2 Portionen

Leckeres Essen kann manchmal so einfach sein - man muss nur entsprechende Ideen haben. Glücklicherweise ist das unser Job, weshalb wir auch heute wieder ein einfaches und sehr schmackhaftes Gericht im Gepäck haben. Es gibt eine bunte, mediterrane Pfanne bestehend aus knusprigen Gnocchi, leckerem Gemüse und saftigem, vormariniertem Hähnchen. Ein bisschen Zitrone gibt den letzten Kick. Schnell, frisch und einfach köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi ¹
- 250g Hähnchenstreifen
italienische Art
- 1 Pck. getrockneter Oregano

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 34.0g,
Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 39.2g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in schmale Spalten schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Zucchini** in einer weiteren großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Tomaten** und den **Knoblauch** zugeben und das **Gemüse** mit **2TL Oregano, 1TL Zitronenabrieb, 2-3TL Zitronensaft** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** weitere ca. 3Min. braten lassen.



2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. leicht knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Fertigstellen & servieren

Das **Gemüse** mit den **Gnocchi** und dem **Fleisch** vermengen. Die **Hähnchenpfanne** ggf. mit dem **restlichen Zitronenabrieb** und dem **restlichen Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in derselben Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. goldbraun braten, dabei ggf. noch etwas Olivenöl zufügen. Die **Gnocchi** wieder zugeben und die Pfanne ohne Hitzezufuhr beiseitestellen.



6. Zitronen-Tipps

Weil die Zitrone so wichtig für dieses Gericht ist, gibt es jetzt noch ein paar Zitronen-Tipps von uns: Die Zitrone vor dem Entsaften kräftig über eine Oberfläche rollen, um so viel Saft wie möglich zu erhalten. Anstatt einer Zitronenpresse kann man auch eine Gabel verwenden: Die Gabel in eine Zitronenhälfte stechen und beides gegeneinander drehen – so erhält man möglichst viel Saft.