



Gebratene Gnocchi mit Hähnchen und Brokkoli

mit leckerem Basilikumpesto



ca. 25min



2 Portionen

Wir bei Dinnerly sind große Fans von Vielfalt und Effizienz. Da passt dieses Rezept perfekt, denn es vereint viele verschiedene, bunte Komponenten. Mit wenig Aufwand sorgen wir zuverlässig für ein leckeres, farbenfrohes Essen: einfach, aber oho! Hähnchenbrust und Brokkoli gesellen sich zu knusprigen Gnocchi, und sogar ein selbst gemachtes Pesto findet hier Platz – schließlich schmeckt das immer besser als gekauft, oder?

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 500g Gnocchi ²
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 10g Basilikum
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1041kcal, Fett 47.8g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 56.1g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen, den Strunk in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Pesto zubereiten

Die **½ des Käses** in einem hohen Gefäß mit 2EL Olivenöl, 3-4EL Wasser und dem **Basilikum** fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



2. Brokkoli kochen

Den gesamten **Brokkoli** ins das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Abgedeckt in den Topf beiseitestellen.



5. Fleisch braten

Die **Zwiebeln** und das **Fleisch** in der Gnocchipfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den Knoblauch und die **Gnocchi** zugeben und ca. 2Min. mitbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** und das **Hähnchen** mit dem **Brokkoli** anrichten, mit dem **Pesto** beträufeln und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten. Inzwischen den **Käse** grob reiben und als **Basilikum samt Stängeln** sehr grob schneiden. Die **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen.



6. Für immer deine Nuss

Wer sein Gemüse schön brav gut gewaschen und auch sonst keine Verlobungsdiamanten im Pesto verloren hat, dürfte mit diesem Gericht eigentlich keine knackigen Momente erleben. Das ist schön, man kann das aber auch anders machen: Nüsse jeglicher Art geben eine gute Deko ab, die in puncto Bissigkeit und Bekömmlichkeit sicher größere Qualitäten hat als der Brilli.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**