



Hähnchensalat mit knusprigen Gnocchi

mit frischem Spinat und Paprika



ca. 25min



2 Portionen

Wer hätte gedacht, dass Gnocchi sich als goldbraunes Extra im Salat so gut eignen? Wir haben das schon vermutet und wollten es daher unbedingt ausprobieren. Und siehe da: Es hat sich gelohnt! Die knusprig gebratenen Gnocchi geben dem knackigen Salat aus Spinat und Paprika einen reichhaltigen Touch und machen schön satt, während die geräucherten Hähnchenstreifen um eine angenehme fein-salzige Note ergänzen.

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi ²
- 1 rote Zwiebel
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 30.6g



1. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten. Währenddessen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



2. Fleisch & Zwiebeln braten

Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben und weitere 3-5Min. braten, bis die **Gnocchi** goldbraun und knusprig sind, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Paprika schneiden

Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** mit 2EL Mayonnaise, der **Gewürzmischung**, 1EL (Weißwein-)Essig, 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Mischen & servieren

Den **Spinat** und die **Paprika** mit dem **Fleisch**, den **Zwiebeln** und den **Gnocchi** aus der Pfanne vermengen, dann das **Dressing** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



6. Rohe Kost?

In diesem Rezept bleiben Spinat und Paprika ungekocht und unterstreichen so den Salat-Charakter des Gerichts. Aber wenn du magst, kannst du die beiden natürlich auch für ein paar Minuten mit den anderen Zutaten in der Pfanne anbraten – das sieht dann weniger nach Salat aus, schmeckt aber auch sehr lecker!