



Käse-Gnocchi mit Hähnchen

und fruchtiger Birne-Lauch-Sauce mit Walnuss

ca. 20min 4 Portionen

Gefüllte Gnocchi mit einer schmelzenden Käsefüllung sind für sich schon eine Köstlichkeit. Kombiniert man sie dazu noch mit saftigen Hähnchenwürfeln, fruchtiger Birne und knackigen Walnüssen, wird daraus im Nu eine zauberhafte Mahlzeit, die mit frischem Basilikum und würzigem Käse besser und besser wird!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Stangen Lauch
- 3 Birnen
- 50g Walnusskerne⁴
- 600g Gnocchi mit Käsefüllung 1,2,3
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Basilikum
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 60.0g, Eiweiß 40.5g



1. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1½EL Mehl vermengen, dann in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. rundum goldbraun anbraten.



2. Lauch mitbraten

Den **Lauch** mit 1 kräftigen Prise Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. braten, dabei ab und an umrühren.



3. Zutaten vorbereiten

Inzwischen in einem Wasserkocher 400ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Birnen** schälen, entkernen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken.



4. Gnocchi garen

Den **Lauch** mit dem kochenden Wasser aus dem Wasserkocher und 2EL Essig ablöschen. Die **Birnen** und das **Brühgewürz** unterrühren und alles abgedeckt 2-3Min. köcheln lassen. Dann die **Gnocchi** dazugeben und weitere 2-3Min. abgedeckt köcheln lassen, bis das **Fleisch** und die **Gnocchi** gar sind und die **Sauce** etwas eingedickt ist. Ggf. etwas Wasser nachgießen.



5. Garnitur vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** abzupfen und grob zerrupfen.



6. Verfeinern und servieren

Den Topf vom Herd nehmen und die **½ des Basilikums** untermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit den **Walnüssen**, dem **Käse** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.