



Pollo alla cacciatore

mit Gnocchi und Oliven-Gremolata



ca. 25min



2 Personen

Unser italienisches Hähnchen nach Jägerart könnte gar nicht italienischer sein: Oliven, Tomaten, Thymian, Gnocchi, das schreit doch förmlich nach süßem Leben! Und weil ein Jäger nie besonders lange Zeit hat, haben wir dafür gesorgt, dass diese wunderbare Kreation in kürzester Zeit auf deinem Tisch steht. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Packung geschnittene Champignons
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 Dose gehackte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel

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 836kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 47.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 der Oliven** fein, die **restlichen Oliven** grob hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Gnocchi backen

Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 15Min. im Ofen backen. Anschließend den Ofen auf Grillfunktion umstellen und die **Gnocchi** noch 5min. im Ofen lassen, bis sie goldgelb und knusprig sind.



3. Pilze und Zwiebeln braten

Die **Pilze** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Währenddessen das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



4. Fleisch garen

Sobald die **Pilze** leicht gebräunt sind, das **Fleisch**, die **grob gehackten Oliven**, den **Knoblauch** und den **Thymian** mit 1 Prise Salz dazugeben und ca. 2Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, 1/2TL Zucker und 1 Prise Salz unterrühren und die **Sauce** abgedeckt auf der niedrigsten Stufe 4-5Min. sanft köcheln lassen.



5. Gremolata zubereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und mit den **restlichen Oliven**, 1EL Olivenöl, 1TL Essig und 1 Prise Pfeffer vermengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Thymianzweige** entfernen. Das **Hähnchen** mit der **Sauce** auf den **Gnocchi** anrichten, nach Belieben mit der **Gremolata** garnieren und mit der **restlichen Gremolata** servieren.