



Pollo alla cacciatora

mit Gnocchi und Oliven-Gremolata



ca. 25min



3-4 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

- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1kg Gnocchi¹
- 2 Packungen geschnittene Champignons
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 30g frische Petersilie & Thymian
- 2 Dosen gehackte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche 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

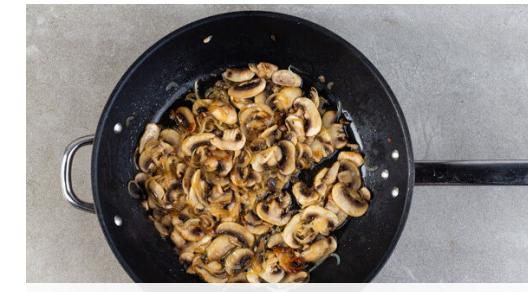
Energie 789kcal, Fett 23.8g, Kohlenhydrate 96.1g, Eiweiß 47.7g



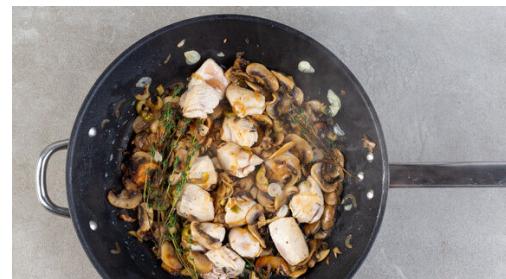
1. Zutaten vorbereiten



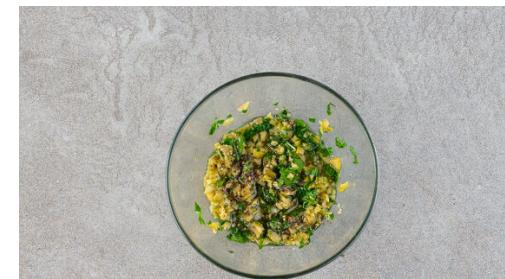
2. Gnocchi backen



3. Pilze und Zwiebeln braten



4. Fleisch garen



5. Gremolata zubereiten



6. Anrichten und servieren

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, 1TL Zucker und 1/2TL Salz unterrühren und die **Sauce** abgedeckt auf der niedrigsten Stufe 4-5Min. sanft köcheln lassen.

Die **Petersilie** **samt Stängeln** fein hacken und mit den **restlichen Oliven**, 2EL Olivenöl, 1-2TL Essig und 1 Prise Pfeffer vermengen.

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.