



## Pollo alla cacciatore

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!



- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 Packungen geschnittene Champignons
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 30g frische Petersilie & Thymian
- 2 Dosen gehackte Tomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel

**Allergene**  
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

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



Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.  
Die **1/2 der Oliven** fein, die **restlichen Oliven** grob hacken. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.  
Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



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 **Gnocchi** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen geben, jeweils 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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



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



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



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.