



Hähnchen-Parmigiana

mit Gnocchi und Rucola



30-40min



2 Personen

Wenn es die italienische Küche nicht gäbe, müsste man sie erfinden. Was haben wir für ein Glück, dass das schon jemand für uns getan hat! Unter den zahlreichen Köstlichkeiten, die sie hervorgebracht hat, verehren wir einige besonders, etwa gebackene Gnocchi und Hähnchen in Käsepanade – genau die haben wir heute in einem Gericht vereint. Dazu fruchtige Tomaten, Basilikum und würziger Rucola. Kein Leichtgewicht, aber delizioso!

- 2 Knoblauchzehen
- 10g frisches Basilikum
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Packung Pizzakäse ⁷
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Hähnchenschenkelfilet
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Packung Rucola

- 1 Ei ³
- 2EL Weizenmehl ¹
- Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- 2 mittelgroße Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

Energie 1303kcal, Fett 73.0g,
Kohlenhydrate 110.7g, Eiweiß 55.9g






4. Schnitzel braten

2. Sauce zubereiten

5. Schnitzel überbacken

3. Schnitzel vorbereiten

6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**