



## Gnocchi mit Hähnchen und Fenchel

mit aromatischem Kräuter-Orangen-Pesto



ca. 25min



3-4 Personen

Grünes Pesto aus Pinienkernen, Basilikum und Käse kennen und lieben wir alle. Aber heute ... ja, heute machen wir alles anders: Unsere neue Interpretation des italienischen Klassikers verführt dich mit saftiger Orange, rauchigen Mandeln und duftender Minze - Petersilie und natürlich Käse sind auch dabei. Das Hähnchen und die Gnocchi freuen sich schon auf ihre exquisite Begleitung. Und jetzt alle zusammen: Delizioso!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Rauchmandeln 15
- 2 Stangen Lauch
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7
- 10g frische Petersilie & Minze
- 1kg Gnocchi 1

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 20.9g, Kohlenhydrate 102.4g, Eiweiß 49.8g



**1. Hähnchen braten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in 4-5cm große Stücke schneiden und in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis es goldbraun und fast gar ist. Aus dem Topf nehmen und warm halten, den Topf nicht auswischen.



**4. Pesto zubereiten**

Die **Orangenschale** abreiben und die **Orange** auspressen. Den **Käse** fein reiben. Die **Minzblättchen** von den Stängeln zupfen. Die **1/2 des Käses, 3/4 der Mandeln**, die **Petersilie** und **2/3 der Minze mit 1-2TL Orangenabrieb, 3-4EL Orangensaft**, 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer fein pürieren. Falls das **Pesto** zu dickflüssig ist, 1-2EL Wasser zufügen.



**2. Zutaten vorbereiten**

Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Mandeln** grob hacken.



**3. Gemüse garen**

Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Den Topf erneut erhitzen und den **Fenchel**, den **Lauch** und den **Knoblauch** mit 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6-8Min. weich garen.



**5. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5-6Min. goldbraun anbraten. Das **Fleisch** und das **Gemüse** untermengen und 3-4Min. mitbraten, bis die **Gnocchi** und das **Fleisch** gar sind.



**6. Pesto untermischen**

Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Pesto** untermischen, ggf. noch etwas Wasser zugeben, die **Gnocchi-Hähnchen-Pfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **restliche Minze** grob hacken und mit dem **restlichen Orangenabrieb**, den **restlichen Mandeln**, dem **restlichen Käse** und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die **Gnocchi** mit dem **Topping** garniert servieren.