



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

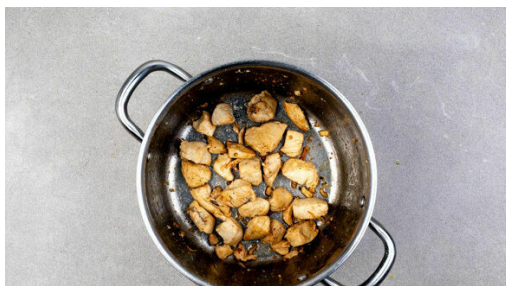
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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 auswaschen.



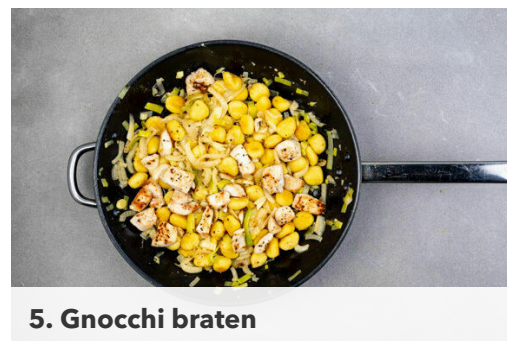
4. Pesto zubereiten

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.



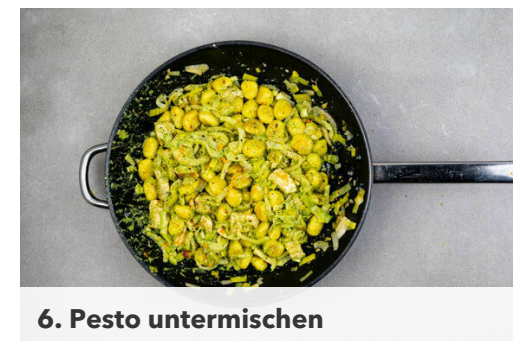
5. Gnocchi braten

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.



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.



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.