



Hähnchensalat mit knusprigen Gnocchi

mit frischem Spinat und Paprika



ca. 25min



2 Portionen

Wer hätte gedacht, dass Gnocchi sich als goldbraunes Extra im Salat so gut eignen? Wir haben das schon vermutet und wollten es daher unbedingt ausprobieren. Und siehe da: Es hat sich gelohnt! Die knusprig gebratenen Gnocchi geben dem knackigen Salat aus Spinat und Paprika einen reichhaltigen Touch und machen schön satt, während die geräucherten Hähnchenstreifen um eine angenehme fein-salzige Note ergänzen.

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi ²
- 1 rote Zwiebel
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 29.9g,
Kohlenhydrate 95.3g, Eiweiß 30.6g



1. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten. Währenddessen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



2. Fleisch & Zwiebeln braten

Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben und weitere 3-5Min. braten, bis die **Gnocchi** goldbraun und knusprig sind, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Paprika schneiden

Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** mit 2EL Mayonnaise, der **Gewürzmischung**, 1EL (Weißwein-)Essig, 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Mischen & servieren

Den **Spinat** und die **Paprika** mit dem **Fleisch**, den **Zwiebeln** und den **Gnocchi** aus der Pfanne vermengen, dann das **Dressing** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



6. Rohe Kost?

In diesem Rezept bleiben Spinat und Paprika ungekocht und unterstreichen so den Salat-Charakter des Gerichts. Aber wenn du magst, kannst du die beiden natürlich auch für ein paar Minuten mit den anderen Zutaten in der Pfanne anbraten – das sieht dann weniger nach Salat aus, schmeckt aber auch sehr lecker!