



Vegetarische Hähnchenschnetzel

auf cremiger Gnocchi-Limetten-Pfanne



ca. 20min



2 Portionen

Ein entspanntes Gericht, das schnell zubereitet ist – perfekt für alle, die nach einem anstrengenden Tag nicht mehr lange in der Küche stehen wollen. Bei knusprig-cremiger Gnocchipfanne, die mit Spinat und Limette verfeinert wird, und lecker angebratenen vegetarischen Hähnchenschnetzeln beginnt die Erholung direkt am Tisch. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ^{1,3}
- 1 unbehandelte Limette
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sojabohnen** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier

Nährwertangaben pro Portion

Energie 894kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 32.4g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie **Limettenschale** und **Limettensaft** nach Geschmack würzen.



4. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. rundum goldbraun anbraten. Anschließend abgedeckt auf einem Teller beiseitestellen.



5. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 1TL Mehl bestäuben und mit 50ml Wasser ablöschen, dann bei niedriger Hitze ca. 1Min. köcheln lassen und die **Crème fraîche** hinzugeben. Den **Spinat** unterheben und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit der **Sauce** und den **Schnitzeln** anrichten und servieren.