MARLEY SPOON



Gebratene Hähnchenbrust

auf cremiger Gnocchi-Limetten-Pfanne

ca. 25min 3 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 zart gebratenem Hähnchenfleisch beginnt die Erholung direkt am Tisch. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 unbehandelte Limette
- 1kg Gnocchi [1]
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter [2]
- ½EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 890kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 90.0g, Eiweiß 46.8g



1. Zwiebel schneiden

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



2. Fleisch trocken tupfen

Das **Fleisch** mit Küchenkrepp trocken tupfen.



3. Limetten vorbereiten

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



4. Gnocchi braten

750g Gnocchi in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 8–10Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie **Limettenschale** und **Limettensaft** nach Geschmack würzen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 3–4Min. anbraten. Anschließend das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



6. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1½EL Butter bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten. Mit ½EL Mehl bestäuben und mit 75ml Wasser ablöschen, dann bei niedriger Hitze ca. 1Min. köcheln lassen und **1½ Becher Crème fraîche** hinzugeben. Den **Spinat** unterheben und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Gnocchi** und dem **Fleisch** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**