MARLEY SPOON



Käse-Gnocchi mit Hähnchen

und fruchtiger Birne-Lauch-Sauce mit Walnuss

ca. 20min 6 Portionen

Gefüllte Gnocchi mit einer schmelzenden Käsefüllung sind für sich schon eine Köstlichkeit. Kombiniert man sie dazu noch mit saftigen Hähnchenwürfeln, fruchtiger Birne und knackigen Walnüssen, wird daraus im Nu eine zauberhafte Mahlzeit, die mit frischem Basilikum und würzigem Käse besser und besser wird!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 4 Stangen Lauch
- 3 Birnen
- 75g Walnusskerne [4]
- 1.2kg Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Lupinen, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 746kcal, Fett 29.0g, Kohlenhydrate 71.7g, Eiweiß 46.7g



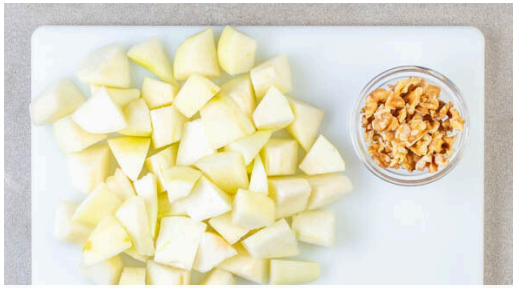
1. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 2EL Mehl vermengen, dann in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2–3Min. rundum goldbraun anbraten.



2. Lauch mitbraten

Den **Lauch** mit 1 kräftigen Prise Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. braten, dabei ab und an umrühren.



3. Zutaten vorbereiten

Inzwischen in einem Wasserkocher 600ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Birnen** schälen, entkernen und in 2–3cm große Würfel schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken.



4. Gnocchi garen

Den **Lauch** mit dem kochenden Wasser aus dem Wasserkocher und 3EL Essig ablöschen. Die **Birnen** und **¾ des Brühgewürzes** unterrühren und alles abgedeckt 2–3Min. köcheln lassen. Dann die **Gnocchi** dazugeben und weitere 2–3Min. abgedeckt köcheln lassen, bis das **Fleisch** und die **Gnocchi** gar sind und die **Sauce** etwas eingedickt ist. Ggf. etwas Wasser nachgießen.



5. Garnitur vorbereiten

Inzwischen den **Käse** fein hacken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob zerrupfen.



6. Verfeinern und servieren

Den Topf vom Herd nehmen und die **½ des Basilikums** untermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit den **Walnüssen**, dem **Käse** und dem **restlichen Basilikum** garnieren 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**