



## Hähnchenschenkel italienische Art

auf Gnocchi mit Fenchel-Tomaten-Sauce



ca. 45min



2 Personen

Wenn du gerne dem Ofen den Großteil der Arbeit machen lässt, dann wird dir dieses Gericht gefallen: Hähnchenschenkel, Gnocchi und Fenchelgemüse werden flugs gewürzt und verfeinert und dann sich selbst überlassen - zwischendrin sehen wir aber fürsorglich mal nach den Kleinen. Daneben hast du Zeit, den Käse und das Basilikum vorzubereiten. Und wenn du dein feines Mahl wieder ans Licht holst, ist schon längst der Tisch gedeckt!

## Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Tomatensauce mit Basilikum
- 500g Gnocchi<sup>1</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Auflaufform
- Küchenreibe

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1010kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 55.5g



Den Backofen auf 240°C Umluft vorheizen. Den **Fenchel** halbieren und den Strunk entfernen, dann den **Fenchel** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben.



Den **Fenchel**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Auflaufform mit der **Tomatensauce** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** mit der Hautseite nach oben auf das **Gemüse** legen und alles im Ofen 15Min. garen. Dann das **Fleisch** wenden, weitere 10Min. garen, erneut wenden und noch 5-10Min. backen, bis das **Fleisch** knusprig ist.



Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und unter dem **Fleisch** und dem **Gemüse** im Ofen ca. 20Min. goldbraun rösten, dabei gelegentlich wenden.



Den **Käse** fein reiben.



Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, in Streifen schneiden und mit dem **Käse** über den fertig gebackenen **Gnocchi** verteilen. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** auf dem **Gemüse** und den **Gnocchi** anrichten und servieren.