



Hähnchenschenkel italienische Art

auf Gnocchi mit Fenchel-Tomaten-Sauce



ca. 45min



3-4 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

- 2 Fenchelknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen Tomatensauce mit Basilikum
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Backblech und Backpapier
- große 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 1005kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 55.2g



1. Gemüse schneiden

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



4. Gnocchi rösten

Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen und unter dem **Fleisch** und dem **Gemüse** im Ofen ca. 20Min. goldbraun rösten, dabei gelegentlich wenden.



2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Fleisch und Gemüse backen

Den **Fenchel**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen 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.



6. Gnocchi verfeinern

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.