



## Gnocchi mit Hähnchen und Fenchel

mit aromatischem Kräuter-Orangen-Pesto



ca. 25min



2 Personen

Grünes Pesto aus Pinienkernen, Basilikum und Käse kennen und lieben wir alle. Aber heute ... ja, heute machen wir alles anders: Unsere neue Interpretation des italienischen Klassikers verführt dich mit saftiger Orange, rauchigen Mandeln und duftender Minze - Petersilie und natürlich Käse sind auch dabei. Das Hähnchen und die Gnocchi freuen sich schon auf ihre exquisite Begleitung. Und jetzt alle zusammen: Delizioso!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Fenchelknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Rauchmandeln<sup>15</sup>
- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 10g Petersilie & Minze
- 500g Gnocchi<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

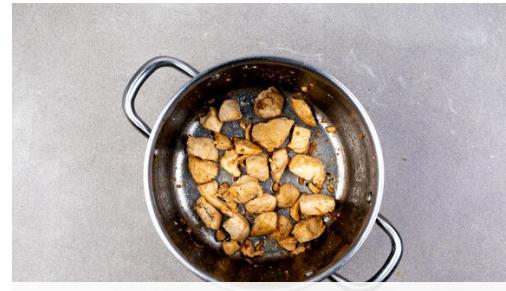
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 99.2g, Eiweiß 50.6g



**1. Fleisch braten**

Das **Fleisch** trocken tupfen, in 4-5cm große Stücke schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis es goldbraun und fast gar ist. Aus dem Topf nehmen und warm halten, den Topf nicht auswischen.



**4. Pesto zubereiten**

Die **Orangenschale** abreiben und die **Orange** auspressen. Den **Käse** fein reiben. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **1/2 des Käses, 3/4 der Mandeln**, die **Petersilie** und ca. **2/3 der Minzeblätter** mit **1TL Orangenschale, 3-4EL Orangensaft**, 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer fein pürieren. Falls das **Pesto** zu dickflüssig ist, 1-2EL Wasser zufügen.



**2. Zutaten vorbereiten**

Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Mandeln** grob hacken.



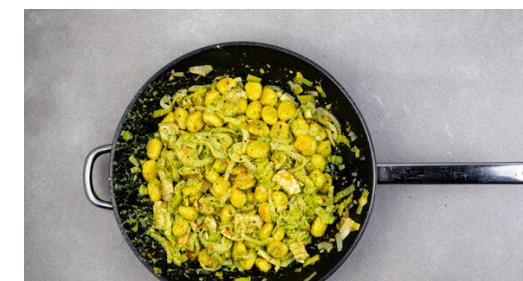
**3. Gemüse garen**

Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Den Topf erneut erhitzen und den **Fenchel**, den **Lauch** und den **Knoblauch** mit 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6-8Min. weich garen.



**5. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5-6Min. goldbraun anbraten. Das **Fleisch** und das **Gemüse** untermengen und 3-4Min. mitbraten, bis die **Gnocchi** und das **Fleisch** gar sind.



**6. Pesto untermischen**

Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Pesto** untermischen, ggf. noch etwas Wasser zugeben, die **Gnocchi-Hähnchen-Pfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **restlichen Minzblättchen** grob hacken und mit der **restlichen Orangenschale**, den **restlichen Mandeln**, dem **restlichen Käse** und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die **Gnocchi** mit dem **Topping** garniert servieren.