



Gnocchi mit Hähnchen und Fenchel

mit aromatischem Kräuter-Orangen-Pesto



ca. 25min



3-4 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

- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Rauchmandeln¹⁵
- 2 Stangen Lauch
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 10g Petersilie & Minze
- 1kg Gnocchi¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 781kcal, Fett 20.9g, Kohlenhydrate 94.4g, Eiweiß 50.2g



1. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in 4-5cm große Stücke schneiden und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen 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 **1-2TL Orangenschale, 3-4EL Orangensaft**, 2EL 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 2EL 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 Minze** 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.