



Gnocci mit Hähnchenfleisch Brokkoli und Karotten

Description

Zutaten:

- 500 g Gnocchi
- 300 g Hähnchenfleisch, gewürfelt
- 1 Brokkoli, in kleine Rötschen geschnitten
- 2 Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 ml Sahne
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten

Anleitung:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Abgießen und beiseite stellen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis sie duftig sind.

Die gewürfelten Hähnchenfleischstücke hinzufügen und anbraten, bis sie durchgegart sind und eine goldene Farbe haben.

Fügen Sie die Brokkolirötschen und Karottenscheiben hinzu. Braten Sie sie für etwa 5-7 Minuten, bis sie zart sind, aber immer noch Biss haben.

Die gekochten Gnocchi zur Pfanne geben und vorsichtig vermengen.

Die Sahne hinzufügen und alles gut vermengen. Lassen Sie die Mischung für ein paar Minuten kochen, damit die Sahne eindickt.

Den geriebenen Parmesan über die Mischung streuen und gut umrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Das Gericht heiß servieren und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesan garnieren.



Category

1. Geflügel

Date Created

Januar 14, 2024

Author

jeanny

default watermark