

Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenbrust

Zutaten (für 3 Personen):

- 500 g Gnocchi
- 100 g rote Zwiebeln
- 200 g Möhren
- 200 g TK- Erbsen
- einige Frühlingszwiebeln
- 200 g Mais
- 0,5 Bund Petersilie
- 400 g Hähnchenbrust
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- 200 g geriebener Mozzarella
- 300 ml Sahne
- 200 g Frischkäse

Gnocchi nach Packungsbeschreibung in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Erbsen in heißem Wasser 3-4 Minuten kochen. Mais abgießen. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in einer Pfanne von jeder Seite 4-5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken scharf würzen. Gemüse und Gnocchi dazugeben und alles gut vermischen.

Mozzarella fein hacken. Sahne in einer separaten Pfanne erhitzen. Frischkäse und Mozzarella dazugeben und schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi-Gemüse-Pfanne auf Tellern verteilen und die Soße darübergerben. Mit Petersilie bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.07.2022

Koch/Köchin: Tim Rotherfer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen