



Gnocchi- Pfanne mit Paprika und Hähnchen

Zutaten:

600 g Hähnchenbrust
Omas Butter Öl
800 g Gnocchi
400 g passierte Tomaten
200 ml Kochsahne
200 ml Milch
4 TL Bruschetta
1 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 Zwiebel

Zum Marinieren:

6 EL Oliven Öl
2 TL Bruschetta
2 TL Paprika rot
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 TL Toskana

Zubereitung:

Zuerst muss die Hähnchenbrust sowie das Gemüse in kleine Stücke geschnitten werden. In der Zwischenzeit die Edelstahl Antihafte Sauteuce auf mittlerer Stufe erhitzen. Omas Butter Öl in die Pfanne geben und das Fleisch kräftig anbraten.

Alle Zutaten für die Marinade in die Edelstahlschüssel geben, vermischen, mit ca. 50 ml Wasser aktivieren und das Gemüse dazu geben und gut ziehen lassen.

Das angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Gnocchi in der gleichen Pfanne anbraten, und ebenfalls aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Nun wird das marinierte Gemüse in die Pfanne gegeben und 6- 8 Minuten angebraten. Anschließend kommen die passierten Tomaten, die Sahne und die Milch, sowie das Gewürz dazu und es wird alles aufgekocht. Nun gibt man Gnocchi und Fleisch dazu, verrührt alles und lässt alles nochmal köcheln.

Wir lieben dieses Gericht.