

Hähnchengeschnetzeltes in Basilikumrahm mit Gnocchi

(4 Portionen)

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

150 ml Weißwein

350 ml Geflügelbrühe

150 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen

2 TL zerstoßener grüner Pfeffer

500 g Gnocchi

40 g Pinienkerne

6 entkernte gewürfelte Tomaten

1 großer Bund Basilikum

Das Hähnchenbrustfilet würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrust hinzugeben und goldbraun braten. Das gebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die fein gewürfelte Zwiebel in das restliche Olivenöl und den Fleischsaft geben, glasig anschwitzen und leicht Farbe nehmen lassen. Anschließend mit Wein ablöschen, 5 Minuten einreduzieren und mit Geflügelbrühe aufgießen. Nun Weihenstephan Sahne zum Kochen und den zerstoßenen grünen Pfeffer hinzufügen und alles zusammen kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Gnocchi nach Packungsanweisung kochen und die Pinienkerne in einer Pfanne braun rösten.

Das Fleisch zur Soße geben und kurz durchziehen lassen. Jetzt das Basilikum mit einem Teil der Sahnesoße mit einem Mixer pürieren und zusammen mit den Tomatenwürfeln in die Pfanne zurückgeben. Um das Aroma der Kräuter nicht zu zerstören, nur noch einmal kurz erwärmen, aber nicht mehr kochen. Mit den Gnocchis und Pinienkernen auf den Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp: Mit frischem Basilikum dekorativ anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Nährwerte: Pro Portion 580 kcal (2436 kJ), 21 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß