



# Hähnchen mit gebratenen Gnocchi und Salsa aus Weintrauben



Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Petersilie, frisch 20 g

Weintrauben, dunkel 400 g

Balsamicoessig, hell 1 EL

Olivenöl 2 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Hähnchenbrustfilets 600 g

Hähnchenwürzsalz

Öl 6 EL

Schalotten 8 St.

Schlagsahne 200 ml

Gnocchi, frisch 600 g

Butter 2 EL

## Zubereitung

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Weintrauben waschen und halbieren. Beides in einer Schüssel mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Hähnchen waschen, trocknen und mit Hähnchengewürz und 1 EL Öl marinieren. In einer Pfanne 2 EL Öl hoch erhitzen und Hähnchen ca. 3 Min. scharf anbraten. Anschließend auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 6 Min. fertig garen.
3. Schalotten schälen und längs vierteln. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten ca. 3 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und ca. 4 Min. sämig einköcheln.
4. Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. gar ziehen lassen. Fertige Gnocchi in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. Hähnchen zu den Schalotten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In der gleichen Pfanne 1 EL Öl und 2 EL Butter hoch erhitzen. Gnocchi zugeben, salzen und ca. 4–5 Min. kross anbraten. Gnocchi, Hähnchen und Weintrauben-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	866 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	41 g