



# Hähnchen-Piccata mit Apfel-Tomaten-Gemüse und Gnocchi

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Zwiebeln, rot                    | 1 St.  |
| Cherrytomaten                    | 500 g  |
| Äpfel, rot                       | 2 St.  |
| Thymian, frisch                  | 5 g    |
| Öl                               | 4 EL   |
| Zucker                           | 1 EL   |
| Tomatenmark                      | 4 EL   |
| Gemüsebrühe                      | 150 ml |
| Hähnchenbrustfilets              | 600 g  |
| Parmesan                         | 60 g   |
| Eier                             | 2 St.  |
| Kräuter der Provence, getrocknet | 1 TL   |
| Salz                             |        |
| Gnocchi, frisch                  | 800 g  |
| Pfeffer, schwarz gemahlen        |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Tomaten waschen. Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und mit einem Bindfaden zusammenbinden.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin mit 1 EL Zucker ca. 2 Min. glasig dünsten. Äpfel und Tomaten zugeben und ca. 3 Min. anbraten. Thymian und Tomatenmark zugeben. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 15 Min. garen.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und flach halbieren, sodass 8 gleich große Schnitzel entstehen. Parmesan fein in einen tiefen Teller reiben, Eier und Kräuter der Provence zugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die Hähnchenschnitzel in der Parmesan-Ei-Masse wenden, sodass sie rundherum damit umhüllt sind. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Hähnchenschnitzel darin rundherum ca. 6 Min. goldgelb ausbacken. Dabei mehrfach wenden.
5. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Gnocchi im siedenden, nicht sprudelnden Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Tomaten im Gemüse mit einer Gabel grob zerdrücken. Das Apfel-Tomaten-Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Thymianzweige entfernen. Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Tomatensauce nach Belieben über oder neben die Gnocchi geben.

Guten Appetit!

Info: Der Zucker im Apfel-Tomaten-Gemüse mildert die Säure und verstärkt die eigene Süße der Tomaten. Dadurch wird das Gemüse angenehm fruchtig. Die Zugabe von Äpfeln unterstützt den fruchtig-frischen Geschmack des Gemüses.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 847 kcal |
| Kohlenhydrate  | 93 g     |
| Eiweiß         | 50 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 30 g     |