



# Hähnchenfiles mit gebratenen Gnocchi und Trauben-Salsa

 Dauer  
35 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Balsamicoessig, hell	1 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	
Hähnchenbrustfilets	600 g
Butter	2 Esslöffel
Öl	6 Esslöffel
Olivenöl	2 Esslöffel
Petersilie, frisch	20 g
Salz	
Schalotten	8 St.
Schlagsahne	200 ml
Weintrauben, rot	400 g
Gnocchi, frisch	600 g
Hähnchenwürzsalz	

## Zubereitung

In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Trauben waschen und halbieren. Beides in einer Schüssel mit Balsamicoessig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenfilets 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.

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.

Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. gar ziehen lassen. Fertige Gnocchi in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Hähnchen zu den Schalotten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der gleichen Pfanne 1 EL Öl und 2 EL Butter hoch erhitzen. Gnocchi zugeben, salzen und ca. 4–5 Min. kross anbraten. Gnocchi, Hähnchenfilets und Trauben-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	962 kcal		
Kohlenhydrate	83 g	Ballaststoff	7 g
Eiweiß	41 g	Fette	52 g