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	
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