



Kräuterhähnchen mit Gnocchi und Kirschtomatensauce

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	800 g
Basilikum, frisch	40 g
Rosmarin, frisch	20 g
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	1 TL
Zwiebeln, gelb	40 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	10 ml
Cherrytomaten	500 g
Gemüsebrühe	250 ml
Tomatenmark	40 g
Gnocchi, frisch	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen.
2. Die Kräuterstiele waschen und trocken schütteln. Basilikumblättchen und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen.
3. Die Kräuter auf einen Teller geben. Die Hähnchenbrustfilets mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pfeffer würzen und in den zerkleinerten Kräutern wälzen. Anschließend in den tiefen Dampfgaraufsatz legen.
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln je nach Größe halbieren oder vierteln und beides in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und das Olivenöl hinzugeben. Ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten anbraten.
5. Die Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Die Sauce mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Zimmerwarme Gemüsebrühe, Tomatenmark sowie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pfeffer hinzugeben.

6. Die Gnocchi im flachen Dampfgareinsatz verteilen und diesen in den tiefen Dampfgaraufsatz einhängen. Den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, verschließen und alles 20 Minuten/Stufe 2/120 °C garen.
7. Den flachen Dampfgareinsatz entfernen. Prüfen, ob das Fleisch gar ist und die Garzeit gegebenenfalls um wenige Minuten verlängern.
8. Nach Ende der Garzeit den Dampfgaraufsatz entfernen, geschlossen zur Seite stellen und die Tomatensauce ohne eingesetzten Messbecher 2 Minuten/Stufe 2/120 °C einkochen. Als Spritzschutz den Kocheinsatz auf die Deckelöffnung stellen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 pürieren.
9. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 verrühren. Das Kräuterhähnchen mit den Gnocchi und der Sauce servieren.
- Guten Appetit!

TIPP:

Wer mag, kann die Gnocchi nach dem Dämpfen noch mit 10 g zerlassener Butter in der Pfanne anbraten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	639 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g