

Kräuterhähnchen mit Gnocchi und Kirschtomatensauce

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	800 g
Basilikum, frisch	40 g
Rosmarin, frisch	20 g
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahler	ı 1TL
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

- 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 ½ Teelöffel Salz und ½ 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 ½ Teelöffel Salz und ½ 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