

KÜRBIS-GNOCCHI MIT POULET IN CREMIGER KRÄUTERSAUCE

ZUTATEN

600 g	Kürbis Gnocchi
500 g	Pouletbrust
1 EL	Oliveöl
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	Champignons
1	Kleine rote Peperoni
150 ml	Hühnerboullion
200 ml	Vollrahm
100 g	Friskäse nature
1 TL	Paprikapulver, edelsüss
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	italienische Kräutermischung
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Frische Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer

Optional zum Servieren:
Geriebener Parmesan, 1 EL
Kürbiskerne



ZUBEREITUNG

Pouletbrust in etwa 2–3 cm grosse Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Oliveöl in einer grossen, tiefen Pfanne erhitzen. Poulet bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 5–7 Minuten anbraten, bis es schön goldbraun und vollständig durchgegart ist. Danach aus der Pfanne nehmen.



Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Champignons in Scheiben und Peperoni in kleine Streifen schneiden. Butter in derselben Pfanne erhitzen und das Gemüse etwa 5 Minuten anbraten.

Mit der Hühnerbouillon ablöschen und kurz aufkochen lassen. Rahm und Frischkäse hinzufügen und gut verrühren. Die italienischen Kräuter dazugeben und die Sauce bei niedriger Hitze etwa 5–8 Minuten köcheln lassen.

Während die Sauce köchelt, die Kürbis-Gnocchi nach Packungsangabe garen. Anschliessend etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten.

Das Poulet zurück in die cremige Sauce geben und nochmals 2–3 Minuten erwärmen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Petersilie unterrühren.

Die knusprig gebratenen Kürbis-Gnocchi auf Teller verteilen und die cremige Poulet-Gemüse-Sauce darüber geben. Nach Wunsch mit etwas Parmesan und gerösteten Kürbiskernen servieren.

Tipp:

Wenn die Sauce zu dick wird, einfach einen kleinen Schuss Bouillon dazugeben. Für eine besonders aromatische Variante kannst du zusätzlich 1 TL Senf in die Sauce geben.