

Gnocchi-Geflügel-Pfanne



Zutaten für 2 Portionen:

250 g Zuckerschoten
1 Zwiebel, mittelgroß
1 Knoblauchzehe
300 g Putenschnitzel oder Hähnchenbrust
1 EL Butterschmalz
250 g Gnocchi
Salz, Pfeffer
150 ml Gemüsebrühe
75 g Frischkäsezubereitung, z. B. mit Kirschtomaten und Chili oder Buko Toscana

Zubereitung:

Zuckerschoten wenn nötig halbieren, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Gnocchi darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Gnocchi herausnehmen.

Fleisch in der Pfanne rundherum ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe angießen, aufkochen, Frischkäse unter Rühren darin schmelzen. Zuckerschoten, Fleisch und Gnocchi in die Pfanne geben, erhitzen (Die Zuckerschoten sind schnell gar, bißfest). Mit Salz und Pfeffer abschmecken

