

## ZUBEREITUNG

# GNOCCHI IN PARMESANCREME MIT HÜHNCHEN UND RUCOLA



### SCHRITT 1

Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten. In einer Pfanne das Hähnchenbrustfilet in Olivenöl anbraten. Mehrmals wenden, herausnehmen und warm stellen.

### SCHRITT 2

Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Dann einfach in dem Bratfett anschwitzen und mit Weinbrand ablöschen.

### SCHRITT 3

Die Sahne und den geriebenen Parmesankäse dazugeben und alles aufkochen. Die Gnocchi dazugeben und alles erhitzen.

### SCHRITT 4

Abschließend auf Tellern anrichten, das Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden und daraufgeben. Den gewaschenen und abgetropften Rucola einfach lose darüber verteilen.

**Fertig zum Servieren!**

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g CUCINA® Gnocchi
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel, rot
- 250 g Rucola
- 2 cl DIPLOMAT® Weinbrand  
36 % vol.
- 500 ml MILFINA® Schlagsahne
- 200 g CUCINA® Parmigiano  
Reggiano
- 3 EL CANTINELLE® Natives  
Olivenöl Extra
- Salz und LE GUSTO® Pfeffer

