



Gnocchi-Rosmarin-Pfanne

Zutaten

- 300 g grüne Bohnen, tiefgefroren
- 50 g Zwiebeln
- 360 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g stückige Tomaten
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 500 g Gnocchi di patate (a.d. Kühlregal)
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Parmesan (frisch gehobelt)
- 60 g schwarze Oliven

Zubereitung

1. Prinzessbohnen auftauen lassen. Gegebenenfalls etwas kleinschneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hähnchenbrustfiletstreifen darin goldbraun braten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.
3. Im Bratensatz die Zwiebelwürfel andünsten. Tomaten zugeben. MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln einrühren. Die Bohnen zugeben und alles heiß werden lassen. Gnocchi dazugeben und nach Packungsanweisung garen. Ziegenfrischkäse unterrühren. Oliven in Scheiben schneiden, dazugeben und heiß werden lassen. Vor dem Servieren mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	504 kcal
Fett	11 g
Protein	40 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen