



# BASILIKUM-HÄHNCHENKEULEN

mit Tomate-Mozzarella-Gnocchi



## HELLO GNOCCHI

Keine Pasta: Der Gnocchiteig für die kleinen Klöße wird aus Mehl, Kartoffeln und Ei zubereitet.



Hähnchenkeule



Gnocchi



stückige Tomaten mit Basilikum



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikumpaste



Basilikum



Knoblauchzehe



Zwiebel

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung 3 Tag 1-3 kochen

Mediterrane Frische gegen winterliche Temperaturen!

Mit diesen leckeren Basilikum-Hähnchenkeulen holst Du Dir eine Portion Sommer auf Deinen Teller. Während Du die marinierten Hähnchenkeulen ganz unkompliziert im Ofen bäckst, bereitest Du in der Zwischenzeit für die frischen Gnocchi eine mediterrane Capresesoße aus Tomate, Mozzarella und Basilikum zu. Beim Genießen vergisst du im Handumdrehen den Winterblues.

Wasche die **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du ein **Backblech**, **Backpapier**, **1 großen Topf** (mit **Deckel**), eine **Knoblauchpresse** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 HÄHNCHENKEULEN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Hähnchenkeulen salzen\*** und **pfeffern\*** und mit **Basilikumpaste** einreiben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 25 – 30 Min. im Ofen garen.

Anschließend den Ofen auf Grillfunktion umstellen und das **Hähnchen** ca. 5 Min. knusprig grillen.



## 4 MOZZARELLA VORBEREITEN

**Mozzarella** in kleine Stücke zupfen und in einer kleinen Schüssel mit der  **Hälfte**  der **Basilikumstreifen** vermischen.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 2 FÜR DIE SOSSE

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen.

**Zwiebel** halbieren und in dünne Streifen schneiden.

**Basilikumblätter** abzupfen und in dünne Streifen schneiden.

**Basilikumstängel** aufbewahren.



## 5 GNOCCHI GAREN

5 Min. vor Ende der Soßen-Kochzeit **Gnocchi** in die **Tomatensoße** geben und mitgaren.

Anschließend **Basilikumstängel** aus der **Soße** entfernen.



## 3 SOSSE KOCHEN

In einem großen Topf **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** und **Basilikumstängel** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Knoblauch** dazupressen und mit stückigen **Tomaten** ablöschen.

Abgedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Hähnchenschenkel** auf Teller verteilen.

**Gnocchi** daneben anrichten, mit **Mozzarella** toppen und mit restlichen **Basilikumstreifen** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hähnchenkeule	500 g	750 g	1000 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	30 ml
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Basilikum	10 g	10 g	20 g
stückige Tomaten mit Basilikum (Pkg.)	1	1½ ☉	2
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	125 g	250 g
Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	467 kJ/112 kcal	3625 kJ/867 kcal
Fett	4 g	34 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	9 g	69 g
- davon Zucker	2 g	18 g
Eiweiß	9 g	68 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	6 g

## ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!