



CHEFKOCH.DE

## Gnocchi mit Hähnchenstreifen und Schinken Sherry Sauce

Wasser für Gnocchi aufsetzen. Gnocchi mögen VIEL Wasser!

Schinkenwürfel und Zwiebeln in heißem Öl anbraten bis Schinken ausgelassen. Paprika und Chili hinzugeben und schmoren bis eigener Saft verkocht. Brühwürfel, Knoblauchzehen und 100 ml Wasser zugeben. Auf kleiner Flamme einreduzieren.

In einer zweiten Pfanne die gepfefferten Hähnchenstreifen scharf anbraten und bei gefälliger Bräunung mit dem Sherry ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Gnocchi Wasser kocht schon?? Dann Gnocchi rein!

Zu der Schinkenpfanne nun die zerdrückten Tomaten und den Schmelzkäse hinzugeben, sobald die Hähnchenstreifen den Sherry aufgenommen haben, auch diese in die Schinkenpfanne umschütten.

Gnocchi fertig? Dann abseihen, und ebenfalls zu den restlichen Zutaten geben. Umrühren, eventuell mit frischen Kräutern schmücken.

Bitte bei der Zubereitung aufs Fett achten.

Dazu ein feiner grüner Salat. Ein Rotwein. Ein Sherry?

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**kJ/kcal p. P.:** 436 /



### Zutaten für 3 Portionen:

- 1 Zwiebel(n), gewürfelt
- 1 Paprikaschote(n), klein gewürfelt
- 1 Chilischote(n), klein gewürfelt
- 75 g Schinken, gewürfelt
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 100 ml Wasser
- 1 Würfel Brühe
- 450 g Tomate(n), aus der Dose (zerdrückt)
- 250 g Hähnchenbrustfilet / Putenbrust
- 1 Prise Pfeffer, schwarzen
- 100 ml Sherry, medium
- 500 g Gnocchi
- 2 EL Schmelzkäse, fettarmer

**Verfasser:** rapunzelchen30