


 Hauptspeise



Vivera Hähnchen Schnitzel

mit Pfirsich-Basilikum-Salsa und
Parmesan dazu Gnocchi in
Tomatensauce



 15 min Zubereitungszeit

 40 min Kochzeit

 1.361 kcal pro Portion

••• Leicht

 International

 Vegetarisch

Zutaten

2 Portionen

1 Pck Vivera Hähnchen Schnitzel Art

400 g Gnocchi

50 g getrocknete Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Pflanzenöl zum Braten

1 Pck Tomaten, stückig

1 Tl Oregano, getrocknet

100 ml Schlagsahne

1 Pfirsich

1 Bund Basilikum

1 Chilischote

Zubereitung

- 1 Gnocchi nach Anleitung zubereiten. Anschließend abschütten.
- 2 Getrocknete Tomaten klein hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten anbraten. Stückige Tomaten hinzugeben und aufkochen. Oregano einrühren. Sahne hinzugeben und 3-4 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Pfirsich abwaschen und entkernen. In kleine Würfel schneiden. Basilikum fein hacken. Chilischote abwaschen, entkernen und sehr fein würfeln. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen.
- 5 Backofen auf 250°C Grillfunktion vorheizen, In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Vivera Schnitzel darin von beiden Seiten

50 g Parmesan, gehobelt
Salz & Pfeffer zum Würzen

knusprig braun braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf ein Backrost setzen.

- 6 Auf den Schnitzeln nun etwas von der Pfirsich-Basilikum-Salsa verteilen. Gehobelten Parmesan darüber geben und kurz im Ofen überbacken
- 7 Gnocchi in die Tomatensauce geben und darin erneut aufkochen. Anschließend zusammen mit dem gratinierten Schnitzel auf Tellern anrichten.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	764kJ /181kcal	5.728kJ /1.361kcal
Fett	6g	44g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	30g
Kohlenhydrate	24g	180g
davon Zucker	3g	26g
Eiweiß	7g	52g
Salz	0g	3g