Hähnchen mit Tomatengemüse

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Hähnchen (Stück)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 600g Tomate(n)
- » 2 EL Öl
- » 2 TL Tomatenmark
- » 1 TL Zucker
- » 1 Bd. Basilikum
- » 50g schwarze Oliven
- » 600g Gnocchi
- » 20g Butter/Margarine
- » 40g Parmesan

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Hähnchen waschen, trockentupfen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Flügel und Keulen zusammenbinden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Tomaten putzen, waschen und in Spalten schneiden.

2. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Hähnchen darin rundherum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratöl glasig dünsten. Tomatenmark und Tomaten zufügen, kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Das Hähnchen auf die Tomaten setzen, im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 75min garen. Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen und in Streifen schneiden. Basilikum und Oliven ca. 10min vor Ende der Garzeit in den Schmortopf geben.

4. Gnocchi in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung erhitzen. Abgießen und kurz abschrecken. Fett erhitzen, Gnocchi darin schwenken. Parmesan hobeln. Hähnchen und Tomatengemüse auf einer Platte anrichten. Mit Basilikum garnieren. Gnocchi mit Käsehobeln bestreuen und in einer Schale dazu reichen.

Nährwerte: 790kcal/E54g/F35g/KH60g pro Portion

angelegt am: 07.04.2005 Rezept-Nr: 1790

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke