

## BAKED FETA GNOCCHI

(für 4 Personen)



### So geht's:

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Die Hähnchenbrustfilets in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.
3. Die Kirschtomaten waschen und nach Belieben vom Strunk befreien.
4. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in gröbere Streifen schneiden.
5. Gnocchi und Hähnchenstreifen in eine große Auflaufform geben. Den Feta mittig darauf platzieren. Tomaten, Knoblauch und rote Zwiebeln drum herum verteilen. Thymian-blätter abzupfen und darüber streuen. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Lacroix Geflügelfond angießen und alles für ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.
6. Wenn der Feta schön gebräunt ist, die Auflaufform herausholen und alles gut vermischen, bis die Sauce schön cremig ist.
7. Mit Basilikum garniert servieren.

**Tipp: Wer mag, macht die Gnocchi selbst!**

### Du brauchst:

800 g fertige Gnocchi aus dem Kühlregal  
500 g Hähnchenbrustfilet  
450 g Kirschtomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Zwiebeln  
300 - 400g Feta (2 Packungen)  
6 Zweige Thymian  
1 Glas Lacroix Geflügelfond  
6 EL Olivenöl  
Frisches Basilikum  
Salz  
Pfeffer

### Für selbstgemacht Gnocchi brauchst Du:

800 g mehlig Kartoffeln  
125 g Mehl  
100 g Grieß  
1 Ei  
Muskatnuss

### So geht's:

Einen Topf mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit Schale darin garen, dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die noch heißen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei, Mehl und Gries dazugeben, salzen, pfeffern, etwas Muskat dazu reiben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Erneut einen Topf mit Wasser und Salz aufkochen lassen. Für die Teigprobe: Mit 2 Teelöffeln aus dem Teig kleine Kugeln formen (ca. 2-3 Stück) und in das kochende Salzwasser geben. Die Hitze etwas herunterdrehen, bis es nicht mehr kocht und die Gnocchi 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Gnocchi danach aus dem Wasser holen und probieren. Ist der Teig zu weich, mehr Mehl und Grieß einarbeiten. Nun den Teig zu rollen formen, die etwa 2 cm breit sind und davon 2 cm lange Stücke abschneiden. Diesen mit Hilfe der Zinken einer Gabel das typische Rillenmuster hineindrücken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Dann wie oben beschrieben mit den übrigen Zutaten im Ofen fertig garen.