Quarkgnocchi mit Pouletbrust und Gemüsezwiebel überbacken

Quarkgnocchi schmecken auch überbacken ausgezeichnet. Die Gnocchi können nature sein, aber auch mit Kräutern oder mit Zitrone gewürzte Gnocchi passen bestens und geben dem Gericht eine zusätzliche Geschmacksnote. Sie werden zusammen mit kurz angebratener Pouletbrust und Gemüsezwiebel überbacken. Die Gemüsezwiebel ist gross, aber nicht sehr scharf und passt bestens dazu. Gemüsezwiebel und Pouletbrust werden vorab kurz angebraten, das gibt dem Gericht eine gut dosierte Würze.

Zutaten (1 Portion)

140g	Zitronenquark-Gnocchi
140g	Pouletbrust
80g	Gemüsezwiebel
1dl	Vollrahm
	Paprika süss
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Bratbutter

Zubereitung

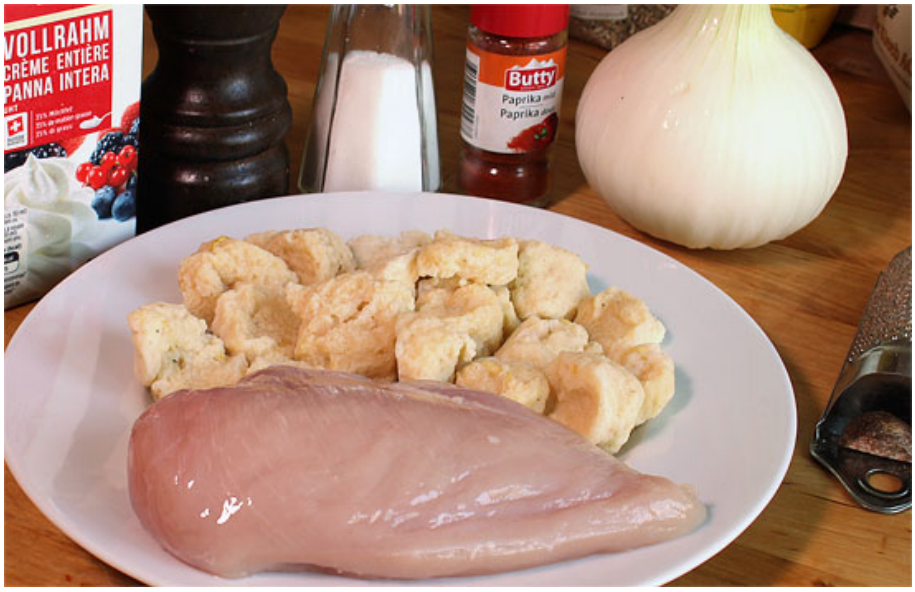
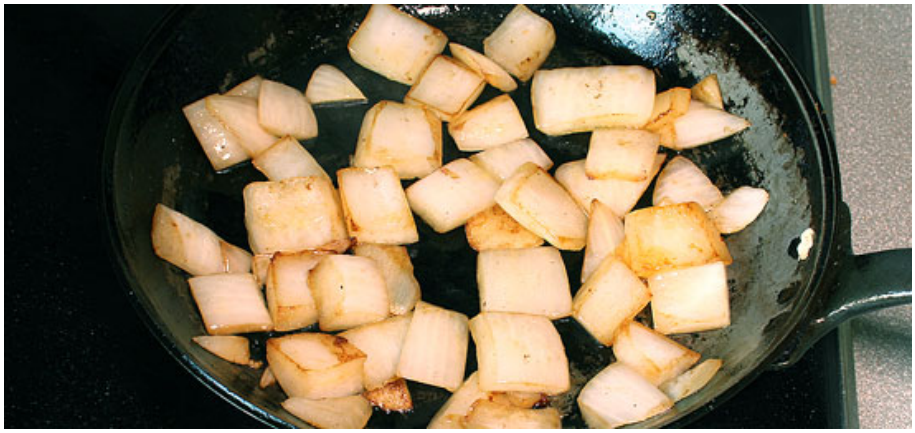
Pouletbrust in etwa gleich grosse Würfel wie die Gnocchi schneiden (ca. 1,5cm). Mit Salz, Peffer und Paprika ringsum würzen. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Gemüsezwiebel in grobe Stücke schneiden.

Eine Gratinform ausbuttern, die Gnocchi darin verteilen.

Pouletwürfel in Bratbutter kurz und scharf anbraten. Zwischen den Gnocchis einschichten.

Ofen auf 220° vorheizen.

Gemüsezwiebel langsam andünsten bis sie leicht braun wird (ca. 5 Minuten).Eben falls zwischen die Gnocchis einschichten.

In die Mitte des heissen Ofens einschieben und 15 Minuten gratinieren.