



## Hähnchenschnitzel mit Kürbisgnocchis und Kräuterpaste

600 g WIESENHOF Hähnchen Minutenschnitzel  
180 g mehlig Kartoffeln  
300 g Kürbis  
1 Eigelb (Kl. M)  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
60 g Speisestärke  
60 g Hartweizengrieß oder Maisgrieß (Polenta)  
2 EL Parmesan  
1 EL Kürbiskerne  
2 EL 8-Kräuter-Mischung (tiefgekühlt)  
5 EL Olivenöl

### Schritt 1

Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis schälen, entkernen und das Fleisch würfeln. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 6 Min. garen, dann Kürbis dazugeben und weitere 5 Min. kochen.

### Schritt 2

In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gesiebte Speisestärke, Grieß und Parmesan unterrühren. (Es sollte eine gut formbare, nicht klebrige Masse entstehen. Eventuell etwas mehr oder weniger Speisestärke und Grieß verwenden.) Kühl stellen.

### Schritt 3

Inzwischen Kürbiskerne fein hacken, mit Kräutern, etwas Salz und 3 Esslöffeln Öl verrühren.

### Schritt 4

Den Teig zu 2-Finger-dicken Rollen formen und in etwa 2 Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit den Zinken einer Gabel ein Muster hineindrücken.

### Schritt 5

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Gnocchi in 2 Portionen nacheinander je etwa 3 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

### Schritt 6

WIESENHOF Hähnchenschnitzel in restlichem Öl von beiden Seiten braten. Hähnchenschnitzel mit den Kürbis-Gnocchi auf Tellern anrichten. Kräuterpaste auf die Schnitzel träufeln.