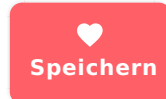


... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

# Fruchtige Gnocchipfanne mit Pute, Brokkoli, Porree und Orangencreme



★★★★☆ 4.31 (34 Bewertungen)

 12 Kommentare

 20 Min.  normal  24.07.2014  897 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

400 g Gnocchi

300 g Putenschnitzel

1 kl. Kopf Brokkoli

1 Stange/n Porree

150 g Crème fraîche, oder légère

1 kleine Orange(n)

1 TL, gestr. Senf, mittelscharf

2 EL Pinienkerne

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 EL Öl, zum Braten

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
897	54,41 g	35,99 g	85,67 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften, herausnehmen und beiseite stellen.

In einem Topf 1,5-2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli waschen, trocken tupfen und in Röschen teilen. Putenschnitzel in Streifen oder Würfel schneiden und eventuell mit Salz und Pfeffer oder anderweitig würzen, Porree putzen und in Ringe schneiden.

Den Brokkoli ins kochende Wasser geben und 5 min köcheln lassen. Bei der Verwendung von Fertig-Gnocchi kann man diese entsprechend der angegebenen Kochzeit zum Brokkoli mit ins Wasser geben. Anschließend Wasser abgießen und beides in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf von beiden Seiten anbraten, dann die Hitze reduzieren und den Porree zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten. Währenddessen die Orange halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Senf und der Creme fraîche oder légère verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man kann auch weniger Saft verwenden, wenn das Orangenaroma zu intensiv oder die Creme zu flüssig wird.

Gnocchi und Brokkoli in die Pfanne geben und mit dem Fleisch und dem Porree vermischen. Die Orangencreme vorsichtig unterheben und nur kurz erwärmen, dann auf Teller füllen und mit den Pinienkernen bestreut servieren!

## Rezept von



Gelöschter Nutzer

## Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)



---

## Tipps & Trends

---

**Video Empfehlungen**

---

**Markenrezepte bei Chefkoch**

---

# Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

01.04.2021 09:45

sommerli\_leckerschmecker

Das Fleisch hätte es gar nicht gebraucht. Aber war lecker. Ich hab noch Weißwein reingeschüttet, ansonsten wäre es mir zu fest gewesen.

[Antworten](#)

---

20.02.2021 22:35

mr\_rip187

War echt nicht unser Geschmack. Die Orange war absolut unpassend und übertönt alles andere. Es war auch eine kleine Orange und im Verhältnis habe ich mehr von anderen Zutaten benutzt. Wir können nicht nachvollziehen wie das Gericht so bewertet werden konnte. Tut mir leid aber das war eigentlich das schlechteste Rezept das ich von chefkoch gekocht habe

[Antworten](#)

---

16.05.2019 19:57

Tiburonito

Na das war mal richtig lecker...  
Daumen hoch, da lass ich doch gerne fünf Sterne da.  
Auf der Rezeptsuche bin ich genau bei der Fruchtigen Gnocchipfanne hängen geblieben. Das Rezept ging schnell, ist einfach in der Zubereitung und dazu noch super lecker.  
Vielen Dank für die tolle Idee.

[Antworten](#)

---

06.02.2019 18:00

omaskröte

Hallo, sehr lecker gegessen ich hatte das Gericht mit Schupfnudeln gekocht, und ein bisschen zu lange den Brokkoli kochen lassen.  
Vielen Dank für das super Rezept mache ich wieder.

Lg Omaskröte

[Antworten](#)

---

25.02.2016 10:28

Aron13

Sehr außergewöhnlich, habe noch Dill zugegeben und mit Wein abgeschreckt  
3 sehr lieb gemeinte Sterne\*\*\*  
LG chefkoch Aron

**Antworten**

---

---

29.05.2015 03:32

peluchito

Gab's gestern bei uns, un es kam sehr gut an. Mangels Brokkoli nahm ich allerdings Zucchini, und anstatt Pinienkerne Mandelsplitter, das schmeckte aber auch sehr fein.

**Antworten**

---

09.02.2015 12:44

**Gelöschter Nutzer**

Danke für den Erfolgsbericht und die Sterne!

**Antworten**

---

09.02.2015 12:38

Ximo

Ich habe das Gericht heute gekocht und es hat uns sehr gut geschmeckt. Habe allerdings Pute gegen Hähnchen getauscht, weil wir Pute nicht so gern essen. Von mir gibt es 5 Sterne.

**Antworten**

---

04.01.2015 15:02

FB1987

Hat mir sehr gut geschmeckt. Hätte der Brokkoli noch mehr Biss gehabt wäre es

hat mir sehr gut geschmeckt. Hatte der Brokkoli noch mehr biss gehabt wäre es perfekt gewesen, aber das war mein eigener Fehler weil ich beim kochen nicht aufgepasst. Hab statt Porree Schnittlauch genommen, weil ich davon noch was eingefroren hatte (ist das nicht eigentlich eh fast das selbe?). Werde ich bestimmt nochmal machen.

**Antworten**

---

04.01.2015 23:44

### **Gelöschter Nutzer**

Ich sollte mir bei Brokkoli auch öfter ne Eieruhr stellen ;)  
Ob nun mit ner Stange Lauch oder mit Schnittlauchkräutern - es freut mich, dass es geschmeckt hat! :)

**Antworten**

---

### **Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**



Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## **Newsletter**

Zum Newsletter anmelden

## **Wir sind für Dich da**

FAQ

## **Live Rezeptsuchen**

aurorasauce rezepte, blätterteigshnecken rezepte, lachsfilet rezepte, marmorkuchen rezepte, mcncheese rezepte, morzarella rezepte, pfannenbrot rezepte, sesampaste rezepte, taycurry rezepte, türkischerauflauf rezepte