

## **Unser Nienburger Spargelteller 2023**

### ***Gnocchies mit Spargelcurry und Hähnchenbruststreifen vom Hof Flentje***

Zutaten für 2 Portionen:	300 g frische Gnocchi
	500 g Nienburger Spargel, weiß oder Grün
	300 g Hähnchenbrust vom Hof Flentje
	50 g getrocknete Tomaten
	20 g Ingwer, gehackt
	1 milde Chilischote
	50 g Schalottenwürfel
	2 EL Walnußöl
	200 ml Kokosmilch
	50 g Ruccola

Die Spargelstangen waschen, schälen und in kurze Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, die Zwiebel, Chilischote und Ingwer fein würfeln.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zunächst die Gnocchi in Pflanzenöl anbraten und zur Seite stellen.

Zwiebeln, Chili, Ingwer und Tomaten im Walnußöl anbraten. Die Spargelstücke hinzugeben und die Kokosmilch angießen, diese köcheln lassen bis eine Semigkeit entsteht, dann die Gnocchi hinzugeben.

Ohne weitere Beigabe ist dies ein schmackhaftes VEGANES Gericht.

Die Hähnchenbruststreifen in einer zweiten Pfanne scharf anbraten.

Das Curry in einem Teller anrichten, die Hähnchenstreifen darüber geben und evtl mit Ruccola garnieren.

***Guten Appetit***