# GEFRO Balance: Hähnchenherzen mit Champignons in Tomatensauce

Im Teller angerichtet

Sie kennen Tom Soja? Nein? Nun, das ist nicht der neue Blockbuster-Hauptdarsteller in einem neuen Film aus Hollywood. Das ist der Name einer „Suppen-Pause“, einem Suppensnack der neuen Lebensmittellinie GEFRO BALANCE mit konsequent stoffwechseloptimierter Rezeptur. Er enthält viele typisch asiatische Aromen, Kräuter und Gewürze, ist in einer Minute zubereitet und somit auch ideal für Schule, Büro, Baustelle oder unterwegs.

Die neue Lebensmittellinie enthält viele Produkte mit sehr lustigen Namen. Da finden Sie die Gemüsebrühe „Querbeet“, die Dunkle Sauce hat nicht nur, sondern heißt auch „Kraft & Saft“, und wer möchte sich nicht in ein Salat-Dressing verlieben, das „Amore Pomodore“ heißt?

GEFRO bietet mit seiner Lebensmittellinie viele stoffwechseloptimierte Suppen, Saucen, Würzmittel und andere Leckereien an. Sie basieren alle darauf, dass für die Herstellung der Produkte Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien aus natürlichen Quellen verwendet werden. Wie z. B. Isomaltulose, die aus Rübenzucker gewonnen wird, langsamer ins Blut übergeht und gleichmäßiger und länger vom Körper genutzt werden kann.

Die neuen stoffwechseloptimierten Produkte bieten ein neues, unbeschwertes Körpergefühl. GEFRO bietet auf seiner Website dazu auch viele leckere, zu den Produkten passende Rezepte. Die Mitarbeiter bei GEFRO, die hinter dieser neuen Lebensmittellinie stehen, sind der Überzeugung, dass gut genau das ist, was gut tut und schmeckt.

Dass hier nicht nur Werbeslogans und -wirksames auf den Tisch kommen sollen, versteht sich von selbst. Mir erschließt sich nicht, wenn ich einen Krustenbraten mit dicker Fettschwarte zubereite, der mir guttut und schmeckt, ob dieser mit GEFRO-Produkten zubereitet auch stoffwechseloptimiert ist und ich mich nach dessen Genuss im Gleichgewicht befinde? Ich verwende die vegan hergestellte und ballaststoffreiche Dunkle Sauce von GEFRO für die Zubereitung, aber vegan ist der Krustenbraten dann sicherlich auch nicht, und die Bezeichnung „ballaststoffreich“ erfährt hier eine ganz andere Konnotation. Und koche ich gegen den hier herrschenden Mainstream und bereite ein Insektengericht zu, sind die GEFRO-stoffwechseloptimierten Produkte auch dafür entwickelt und passen?

Ich bereite hier ein Innereiengericht mit Hähnchenherzen zu. Innereien sind reich an Vitaminen und Nährstoffen. Das Gericht passt somit hervorragend zu der neuen Lebensmittellinie von GEFRO. Herz besteht zudem aus Muskelfleisch, ist somit schmackhaft wie ein Schnitzel oder Steak und leicht verdaulich. Und noch dazu ist es ein preiswertes Gericht, denn Hähnchenherzen kosten etwa 5–6 € pro Kilo. Mein Rat: Wer mit

dem Geld sparsam umgehen will/muss, der bereite desöfteren ein Innereiengericht zu.

Dazu kommen Champignons, Schalotten und Knoblauch. Und eine Tomatensauce, die mit etwas Thymian verfeinert wird. Zitronenschalen-Abrieb gibt der Sauce etwas Frische.

Das Ganze wird in einer Auflaufform im Backofen gegart. Durch das Garen reduziert die Sauce etwas und wird sämiger. Wer die Sauce noch sämiger möchte, lässt die Auflaufform einfach noch 10 Minuten im Backofen.

Während des Garens im Backofen zieht ein herrlicher Duft nach Tomaten und Thymian durch die Küche.

Die Gnocchi dürfen gern in viel Sauce liegen

Dazu passen frisch zubereitete Gnocchi. Notfalls kann man industriell gefertigte aus der Packung verwenden.

**Zutaten für 2 Personen:**

*Für die Gnocchi:*

- Grundrezept

*Für die Hähnchenherzen:*

- 175 g Hähnchenherzen
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 70 g braune Champignons
- 2 EL GEFRO Balance Tomatensoße & -Suppe Dolce Vita
- 350 ml Wasser
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- GEFRO Brat- & Frittieröl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Hähnchenherzen quer in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Tomatensauce-Pulver in eine Schüssel geben und Wasser dazugeben. Thymian dazugeben. Zitronenschale einer halben Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und ebenfalls dazugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 220 ºC Umluft erhitzen.

Hähnchenherzen salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenherzen darin kurz anbraten. Herausheben und in eine mittlere Auflaufform geben.

Champignons, Schalotten und Knoblauch im restlichen Öl in der gleichen Pfanne kurz anbraten. Ebenfalls in die Auflaufform geben.

Hähnchenherzen und Gemüse in der Auflaufform ohne …

Tomatensauce darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

… und mit Tomatensauce

Herausnehmen. Gnocchi in der gewünschten Menge auf zwei tiefe

Pastateller verteilen. Hähnchenherzen, Gemüse und Sauce großzügig darüber verteilen und alles servieren.