



# Gnocchi à la creme mit Räucherlachs und Rucola

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal für den Single oder die berufstätige Hausfrau mit wenig Zeit

## Zutaten

- 1000 g feine Gnocchi Patate, vakuumiert, aus dem Kühlregal
- 125 g Rauchlachs in Scheiben, dann in groben Streifen geschnitten
- 100 g Rucola, geputzt, gezupft, in Wasser aufgefrischt, abgetropft
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1/2 kleine Chilischote. fein gewürfelt
- 2 El Butter
- 150 ml Creme fraiche oder saure Sahne
- 100 ml Sahne
- 1 ml Fleischbrühe (Ersatzweise instant)
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit Knoblauch und Chili in der Butter anschwitzen und mit der Brühe, Creme fraiche und der Sahne aufgießen. Cremig einkochen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt3**

Zeitgleich die Gnocchi nach Packungsanweisung kochen, abgießen und mit der Soße mischen.

### **Schritt4**

Den Rucola dazu geben, kurz vor dem Servieren die Lachsstreifen unter schwenken, nachschmecken.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** gnocchi, räucherlachs, rucola

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-a-la-creme-mit-raeucherlachs-und-rucola/>