



# Gnocchi in Frischkäse-Kräuterrahm mit Räucherlachs

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der Expressküche, Einfaches, Schnelles kann so lecker sein

## Zutaten

- 500 g frische Gnocchi aus dem Kühlregal
- 150 g Räucherlachs in Streifen geschnitten
- 125 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
- 125 g Sahne
- 1 Tl Butter
- 200 ml Gemüsebrühe Instant
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Dill, Schnittlauch, Estragon
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, 2 min. garen, bis sie oben schwimmen.

### Schritt2

Auf einem Küchensieb abgießen, kurz kalt abspülen, trocken laufen lassen.

### Schritt3

Der Frischkäse-Kräuterrahm:

### Schritt4

Die Zwiebel in der Butter farblos anschwitzen und mit der Brühe und der Sahne aufgießen.

### **Schritt5**

Aufkochen lassen und den Frischkäse unter ständigem Rühren zufügen, 2-3 min. köcheln lassen, pikant mit Zitronensaft abschmecken.

### **Schritt6**

Kurz vor dem Servieren die frischen Kräuter und 3/4 der Lachsstreifen dazu geben die Gnocci unterschwenken.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

In vorgewärmten, tiefen Tellern portionieren, die restlichen Lachsstreifen darüber streuen und mit einem Dillfähnchen zu Tisch geben.

### **Schritt9**

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** expressküche, gnocchi, Hauptgericht, preiswert, räucherlachs, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-in-frischkaese-kraeuterrahm-mit-raeucherlachs/>