

Gnocchi mit Räucherlachs in Frischkäse-Kräuter Sauce

- **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' : '' });
```

In 30 Minuten ein raffiniertes Familiengericht gezaubert, einfach, preiswert und schnell

Zutaten

- 500 g frische Gnocchi aus dem Kühlregal
- 150 g Räucherlachs in Streifen geschnitten
- 125 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
- 3 El gehackte Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kerbel nach Angebot
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Butter
- 125 g flüssige Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 El Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, aufkochen, ca. 2 min. garen, bis sie oben schwimmen. Abgießen, abschrecken, abtropfen lassen.

Schritt3

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Brühe und die Sahne dazu geben.

Schritt4

Den Frischkäse zerfallen lassen und unter ständigem Rühren 2-3 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zuletzt die frischen Kräuter verrühren.

Schritt6

Die Gnocchi und die Lachsstreifen unterheben

Schritt7

Mit einigen Lachsstreifen und Dillfähnchen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte, Kleine Gerichte, Nudelteige, Warme Fischgerichte **Tags:** gnocchi, räucherlachs

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