

# 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/>