



## RESHOOT Zitronige Stremellachs-Gnocchi

mit Ricotta-Zucchini-Sauce und Dill



ca. 25min



4 Portionen

Lockere Gnocchi in einer cremigen Sauce aus Ricotta und Zucchini, alles fein abgeschmeckt mit Dill und frischer Zitrone, dazu saftige Stückchen von heiß geräuchertem Lachs - da muss man gar nicht mehr viel sagen: Das schmeckt und geht schnell!!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Dill
- 1kg Gnocchi <sup>2</sup>
- 2 Pck. ASC-Stremellachs <sup>1</sup>
- 250g Ricotta <sup>3</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse

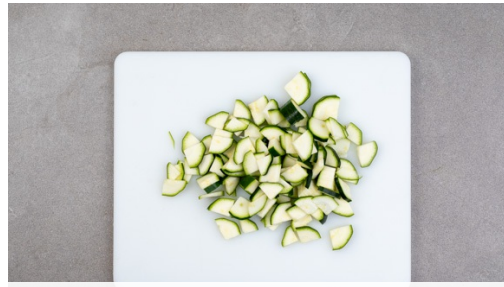
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 787kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 39.5g



**1. Zucchini schneiden**

Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden.



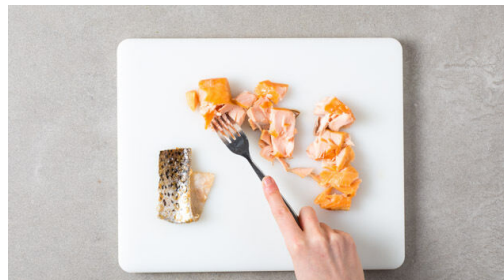
**2. Zutaten vorbereiten**

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



**3. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze in 5-8Min. knusprig anbraten. Dann die **Zucchini** hinzugeben und 1-2Min. mitbraten.



**4. Fisch vorbereiten**

Inzwischen die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



**5. Sauce kochen**

Den **Ricotta**, das **Brühgewürz** und 350ml Wasser in die Pfanne geben und alles gut verrühren. Einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und ca. **2/3 des Fisches** und **2/3 des Dills** unterrühren. Mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. noch etwas mehr Wasser hinzufügen, sollte die **Sauce** zu dickflüssig sein.



**6. Anrichten und servieren**

Die **Gnocchi** mit dem **restlichen Lachs** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** und dem **restlichen Dill** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** servieren.