



RESHOOT Zitronige Stremellachs-Gnocchi

mit Ricotta-Zucchini-Sauce und Dill



ca. 20min



2 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

- 1 Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Gnocchi ²
- 1 Pck. ASC-Stremellachs ¹
- 250g Ricotta ³
- 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.

Kochtipp

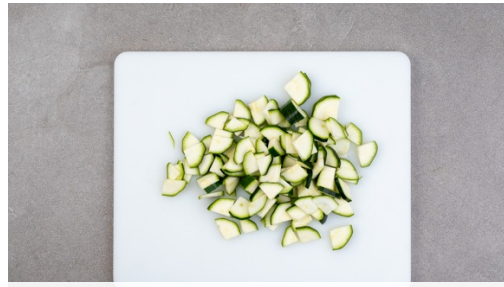
Wer mag, kann auch mehr Ricotta verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 39.8g



1. Zucchini schneiden

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



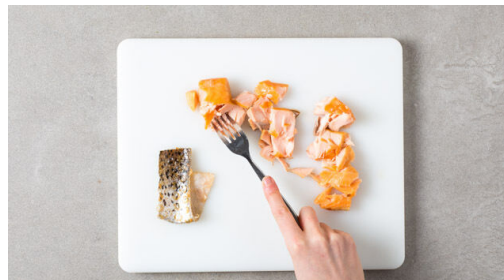
2. Zutaten vorbereiten

Die **Lauchzwiebel** 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 2EL 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

Die **½ des Ricottas**, die **½ des Brühgewürzes** und 150ml Wasser in die Pfanne geben und alles gut verrühren. Einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und ca. **⅔ des Fisches** und **⅔ 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.