



Gnocchi mit Räucherlachs

und cremiger Sauce mit Spinat und Tomaten



20-30min



2 Personen

Wenn es mal schnell gehen muss, dann ist dieses feine Gericht genau das Richtige für dich! Eine cremige Sauce mit geräuchertem Lachs, frischem Spinat und fruchtigen Kirschtomaten zu leckeren Gnocchi - das macht Klein und Groß satt und glücklich!

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi 1
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Stremellachs 4
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 983kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 47.7g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. Den **Lachs**, die **Crème fraîche**, 100-200ml Wasser und die **1/2 des Brühgewürzes** hinzugeben, die Hitze reduzieren und die **Sauce** 2-3Min. sanft köcheln lassen. Nach Geschmack mit dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer würzen.



2. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit den Fingern oder einer Gabel in kleine Stücke teilen.



5. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** fein reiben.



3. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und ca. 2Min. garen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Den **Spinat** unter die **Lachssauce** mischen und kurz erwärmen, bis er zusammenfällt. Dann die **Kirschtomaten** und die **Gnocchi** unterheben und die **Gnocchi** mit dem **geriebenen Käse** garniert servieren.