



## Gnocchi mit Räucherlachs

und cremiger Sauce mit Spinat und Tomaten



20-30min



3-4 Personen

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



- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Stremellachs <sup>4</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

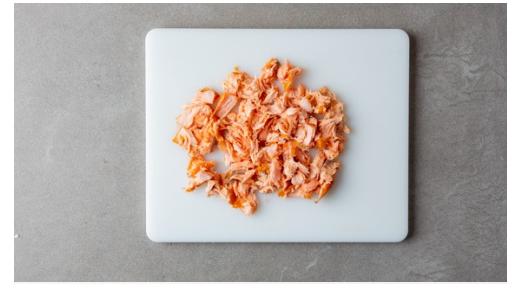
Energie 766kcal, Fett 31.5g,  
Kohlenhydrate 86.8g, Eiweiß 33.3g



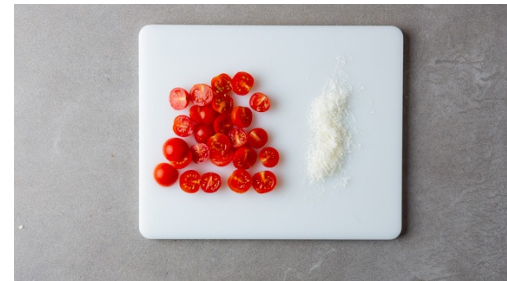
In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. Den **Lachs**, die **Schlagsahne**, 100ml Wasser und das **Brühgewürz** hinzugeben, die Hitze reduzieren und die **Sauce** 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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



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



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



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.