



Zitronige Räucherlachs-Gnocchi

mit Ricotta-Zucchini-Sauce und Dill

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



20-30Min.



2 Personen

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 10g frischer Dill
- 1 Zucchini
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 1 Packung Räucherlachsspitzen ⁴
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Wasserkocher
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

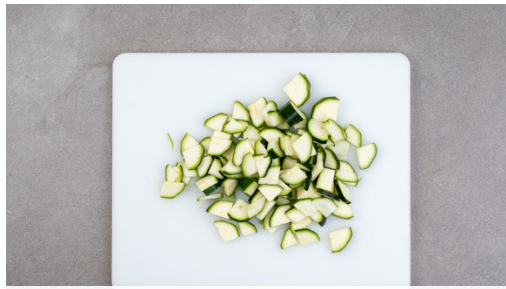
Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese am besten mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 838.0kcal, Fett 32.3g, Eiweiß 46.1g, Kohlenhydrate 89.7g



1. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Für die **Brühe** 200ml Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen.



4. Gnocchi braten

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



2. Zutaten vorbereiten

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



5. Sauce kochen

Die **1/2 des Ricottas** und **150ml Brühe** in die Pfanne geben und alles gut verrühren, ggf. mehr **Brühe** hinzugeben. Einmal kurz aufkochen lassen, dann die Temperatur auf niedrigste Stufe reduzieren. Ca. **2/3 des Fisches** und **2/3 des Dills** hinzugeben, mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Ricotta** verwenden.



3. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** in grobe Stücke zerteilen, dabei auf Gräten achten und ggf. die Haut entfernen. Den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit dem **restlichen Lachs** anrichten und mit **Lauchzwiebeln** und **Dill** garniert servieren. Nach Geschmack mit frischem **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** beträufeln.