



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Lauchzwiebel
- 10g frischer Dill
- 1 Zucchini
- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>
- 1 Packung Räucherlachsspitzen <sup>4</sup>
- 1 Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- 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

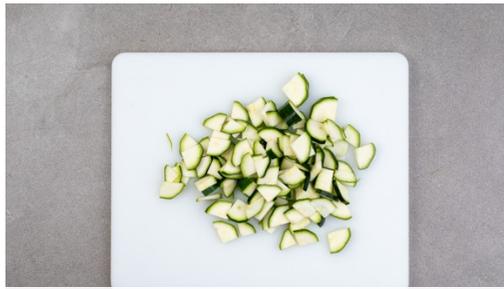
Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese am besten mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

### 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.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.  **#marleyspooning**