



Zitronige Räucherlachs-Gnocchi

mit Ricotta-Zucchini-Sauce und Dill



20-30Min.



3-4 Personen

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!

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Zucchini
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 2 Packungen Räucherlachsspitzen ⁴
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Zitrone
- 20g frischer Dill
- 2 Lauchzwiebeln

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

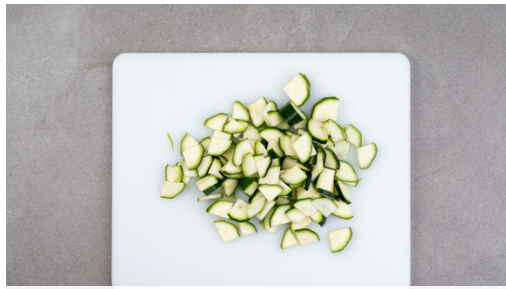
Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese am besten mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 824.0kcal, Fett 31.5g, Eiweiß 45.8g, Kohlenhydrate 88.5g



1. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Für die **Brühe** 400ml Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen.



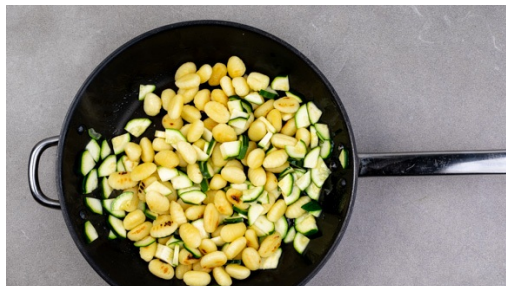
2. Zutaten vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** 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.



3. Lachs vorbereiten

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



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5-8Min. knusprig anbraten. Die **Zucchini** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten.



5. Sauce kochen

Den **Ricotta** und **350ml 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.



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 an.  **#marleyspooning**