



# Gnocchi in Frischkäse - Kräutersahne mit Gravad Lachs Streifen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreich, stimmig - lecker, schnell, unproblematisch, für jeden Tag

## Zutaten

- 500 g frische Gnocchi aus dem Kühlregal
- 150 g Gravad Lachs in Streifen
- 125 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia oder Gervais)
- 125 ml Schlagsahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 - 4 EL frische gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Dill mit 1 Tl Butter gemengt
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle oder auch Cayenne Pulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser 2- 3 min. kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

### Schritt2

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und die Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Den Frischkäse dazu geben, auflösen, 2 - 3 min. leise köcheln lassen.

### Schritt3

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer oder auch Cayenne abschmecken und die Kräuterbutter verrühren.

## Schritt4

Die Gnocci unterheben, anrichten, mit den Lachsstreifen bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, gnocchi, gravad lachs, preiswert, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-in-frischkaese-kraeutersahne-mit-gravad-lachs-streifen/>