Gnocchi Pfanne mit Lachs und Spinat

Schwierigkeitsgrad
leicht

Portion/ Größe
2-3 Portionen

Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

400 gr Gnocchi (Fertigprodukt)
250 gr Spinat (TK)
250 gr Lachs (TK)
250 ml Sahne
3 El. Frischkäse
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Saft und Schale einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer, Fischgewürz, Muskatnuss

Außerdem

Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Spinat und Fisch auftauen lassen. Danach Lachs würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne ein wenig Öl/ Butter zergehen lassen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Spinat und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Zitronenschale und Saft zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Fischgewürz und ein wenig geriebener Muskatnuss würzen. Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen. Frischkäse dazu geben und glatt rühren. Wenn nötig nochmal abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen.

In einer anderen Pfanne Lachswürfel scharf anbraten. Mit Salz und Fischgewürz abschmecken. Zu der Spinatmischung geben. In der gleichen Pfanne Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Spinatmischung heben.

Mit Parmesan servieren.

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com