

# Gnocchi mit Lachs-Sahne-Sauce bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 Packung Kartoffelteig, 400 gr geräucherten Lachs, 2 mittelgroße Zwiebeln, 200 ml Creme Fraiche, 400 ml Sahne, 1 Spritzer Öl, 1 Prise Kräutersalz, 1 Prise Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Den Kartoffelteig nach Anleitung auf der Packung zubereiten. Daraus mit den Händen kleine Kügelchen (Gnocchis) formen. (Damit der Teig nicht an den Händen kleben bleibt, diese von Zeit zu Zeit mit kaltem Wasser befeuchten.) Auf einem Holzbrett oder Teller die fertigen Gnocchis ruhen lassen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Garen der Gnocchis vorbereiten. Anschließend die Zwiebeln schälen und würfeln und den Lachs in kleine Stücke zerteilen.

## Die Zubereitung:

Das Öl in der Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln goldbraun dünsten. Anschließend die Lachsstückchen dazugeben und diese kurz anbraten. Sobald der Lachs von allen Seiten angebraten ist, wird die Sahne hinzugegossen. Das Ganze für ein paar Minuten köcheln lassen. Nun wird die Creme Fraiche hinzugefügt. Bei Bedarf kann ein bisschen Wasser dazugegeben werden. Die Sauce gut verrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis alles etwas dickflüssiger geworden ist. (Es kann auch etwas Saucenbinder hinzugefügt werden.) Gelegentlich umrühren!

Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. (Vorsicht: Manchmal ist der Lachs bereits so salzig, daß kaum noch extra Salz nötig ist!)

Kurz bevor die Sauce fertig ist, die Gnocchis in bereits kochendes Wasser geben und garen. Die Gnocchis sind dann fertig, wenn sie oben schwimmen.

Nun die Gnocchis auf Teller verteilen und mit Sauce übergießen.

Dazu paßt ein Tomaten-Mozarella-Salat und ein trockener Weißwein.

Gutes Gelingen und guten Appetit!