

# Gnocchi-Auflauf mit Lachs

Der überbackene Gnocchi-Auflauf mit Lachs ist eine raffinierte Rezept-Idee zum Nachkochen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Gnocchi</a> (aus dem Kühlregal)
400 g	Räucherlachs
1 Handvoll	Dill
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
200 ml	Sauerrahm
100 g	Goudakäse (Emmentaler, etc. gerieben)
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
Öl	

## Zubereitung

1. Die **Gnocchi** aus dem Kühlregal nach Packungsanleitung bissfest garen. Danach abseihen und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Den Ofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und mit einem scharfen Messer klein zerschneiden. Den **Räucherlachs** in mundgerechte Stücke schneiden. Jetzt die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten, Räucherlachs und Knoblauch zugeben und anbraten. Schlagobers und Sauerrahm zugeben und verrühren. Von der Hitze nehmen mit gehacktem Dill, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und abschmecken. In die Auflaufform gießen, verrühren und mit geriebenen Käse bestreuen. Den Gnocchi-Auflauf mit **Lachs** im vorgeheizten Backofen zirka 15 Minuten goldgelb überbacken.

Unsere Empfehlung  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zum köstlichen Gnocchi-Auflauf mit Lachs einen frischen, grünen Kopfsalat reichen.