Gnocchi-Lachs-Auflauf

Der cremige Gnocchi-Lachs-Auflauf mit Spinat ist ein einfaches Gericht. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand und schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Gnocchi
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
125 g	Spinat (TK)
200 ml	Schlagobers
100 ml	Sauerrahm
100 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
125 g	Käse (gerieben)
	Pflanzenöl (für die Form)

Zubereitung

1. Um einen **Gnocchi-Lachs-Auflauf** zuzubereiten, die Lachsfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Anschließend die Gnocchi zusammen mit dem Spinat und den Lachsstücken gleichmäßig in eine leicht mit Öl gefettete Auflaufform geben.

2. Für die cremige Sauce das Schlagobers mit Sauerrahm und der Gemüsebrühe verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce gleichmäßig über die Gnocchi-Lachs-Mischung gießen, sodass alles gut bedeckt ist. Zum Schluss den Auflauf großzügig mit geriebenem Käse bestreuen.

3. Den Gnocchi-Lachs-Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 30-35 Minuten goldbraun backen, bis der Käse geschmolzen und leicht knusprig ist. Heiß servieren und genießen.

Tipp

Eine halbe Handvoll frisch gehackten Dill unter den Gnocchi-Lachs-Auflauf mengen.