

5

LAUWARMER GNOCCHI-SALAT MIT GERÄUCHERTEM LACHS UND MARINIERTEM FENCHEL

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g

Fett in g

Eiweiss in g

Energie in kcal

91

23

20

652

 Servierfertig: ca. 20 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809
Schreibe eine E-Mail an feedback@kochabo.de
Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf facebook.com/kochabo.de



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
 Gnocchi	ca. 500 g	ca. 1000 g
 geräucherter Lachs	ca. 100 g	ca. 200 g
 Kirschtomaten	ca. 125 g	ca. 250 g
 Fenchel	½ Stk.	1 Stk.
 Knoblauchzehe	1 Zehe	2 Zehen
 Olivenöl (Braten)	2 EL	4 EL
 Olivenöl (Marinade)	3 EL	6 EL
 Balsamicoessig	2 EL	4 EL
 Salz, Pfeffer	Prise	Prise

Was du sonst noch brauchst: flache Schale oder Quicheform

- 1 Leicht gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. **Fenchelknolle** waschen, halbieren und anschließend in Streifen (nicht zu dünn) schneiden. Falls der **Fenchel Fenchelgrün** dran hat, dieses waschen, trockenschütteln, fein hacken und zur Seite stellen.
- 2 Die Hälfte des **Olivenöls** in einer Pfanne erhitzen und **Fenchel** darin so lange braten, bis er leicht Farbe genommen hat (ca. 4-5 Minuten) und noch etwas bissfest ist. Leicht **salzen** und **pfeffern** und in eine flache Schale oder Quicheform geben.
- 3 **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. **Knoblauch** schälen und fein hacken.
- 4 **Kirschtomaten** waschen und halbieren. Auf dem **Fenchel** verteilen. **Räucherlachs** in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und ebenfalls auf dem **Fenchel** verteilen.
- 5 **Gnocchi** abgießen. Das restliche **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und **Gnocchi** darin knusprig braten. Aus **Olivenöl**, **Balsamicoessig**, **Salz**, **Pfeffer** und **Knoblauch** eine Marinade zubereiten und gleichmäßig über dem **Gemüse** und dem **Lachs** verteilen.
- 6 Gebratene **Gnocchi** über dem **Salat** verteilen, evtl. mit **Fenchelgrün** bestreuen, auf Tellern anrichten und servieren.

