

Rezept

# Radicchio-Gnocchi mit Räucherforelle

Ein Rezept von Radicchio-Gnocchi mit Räucherforelle, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	<b>100 g</b> fettarmer Frischkäse (5 % Fett)
<b>etwas</b> Zitronenpfeffer	<b>1</b> kleiner Radicchio
<b>175 g</b> geräuchertes Lachsforellenfilet	<b>1 - 2 EL</b> lösliche Haferflocken
Salz	<b>500 g</b> frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
<b>½ l</b> Orangensaft	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 753 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe und den Frischkäse in einem Topf gründlich verrühren. Mit Zitronenpfeffer würzen, aufkochen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Inzwischen den Radicchio putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Das Lachsforellenfilet mit einer Gabel grob zerteilen, dabei eventuell vorhandene Gräten entfernen.
3. Die Frischkäsesauce mit den Haferflocken andicken und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Das Fischfilet vorsichtig hineingeben und in der Sauce erwärmen. Nicht zu stark rühren, sonst zerfällt der Fisch.
4. Die Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Radicchio dazugeben. Nach wenigen Sekunden alles in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
5. Gnocchi und Radicchio vorsichtig mit der Frischkäsesauce mischen und auf Teller verteilen. 1 großes Glas Orangensaft kann vorher den Durst löschen oder hinterher genussvoll getrunken werden.