Rezept

Spitzkohl-Gnocchi-Pfanne mit Lachs

Ein Rezept von Spitzkohl-Gnocchi-Pfanne mit Lachs, am 13.08.2025

Zutaten

200 g	Spitzkohl
150 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
50 ml	Hühnerbrühe
	Pfeffer
1 TL	Zitronensaft
1 EL	körniger Senf
1 EL	Öl
50 g	Sahne
	Salz
1 Prise	Zucker
100 g	Stremellachs
¼ Beet	Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal, 48 g F, 40 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Den Spitzkohl putzen, waschen und den Strunk entfernen. Den Kohl quer in fingerdicke Streifen schneiden.

2. Das Öl in einer mittelgroßen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 2 - 3 Min. rundum goldbraun anbraten. Den Spitzkohl dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Sahne und Brühe dazugießen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen den Stremellachs von der Haut befreien und in Stücke zupfen. Den Senf unter die Spitzkohl-Gnocchi rühren, den Lachs dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi in einen tiefen Teller geben. Kresse vom Beet schneiden und daraufstreuen. Sofort genießen.