

Rezept

Zitronengnocchi mit Bärlauch-Käse-Sauce

Ein Rezept von Zitronengnocchi mit Bärlauch-Käse-Sauce, am 01.06.2026

Zutaten

400 g Gnocchi (Kühlregal)	Salz
Pfeffer	1 Zwiebel
1 Bio-Zitrone	1 EL Öl
100 g Doppelrahmfrischkäse	100 g Sahne
200 ml Gemüsebrühe	50 g Bärlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Gnocchi nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel kurz andünsten. Frischkäse, Sahne und Brühe dazugeben und langsam unter Rühren aufkochen.
2. Den Bärlauch putzen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Bärlauch und die Zitronenschale in die Sauce rühren. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Zitronensaft auspressen. Die Sauce damit abschmecken. Gnocchi in die heiße Sauce geben und darin erhitzen. Gnocchi anrichten.