

Gnocchi-Lachs-Auflauf

Für 4 Portionen

500 g Kartoffel-Gnocchi	1 Prise Salz	2 EL Olivenöl
25 g Panko	65 g Parmesan, gerieben	1/2 Zitrone
1,5 EL Dill, gehackt	200 g Mascarpone	1 Stk. Knoblauchzehe
125 g Spinat, jung	250 g Stremellachs	1 Prise Pfeffer, schwarz

Für die Gnocchi die Zitrone auspressen, den Saft mit der Mascarpone und 1 Esslöffel Dill, Salz, Pfeffer verrühren.

Panko mit Parmesan und etwas Dill vermengen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken.

Anschließend das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi bei mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten rundum anbraten.

Dann die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren, den Knoblauch unter die Gnocchi rühren und 1 Minute mitbraten.

Den Spinat verlesen, waschen, kurz abtropfen lassen, zu den Gnocchi geben und in etwa 2 Minuten zusammenfallen lassen.

Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Die Gnocchi in eine flache Auflaufform füllen und die Mascarpone darüber verteilen.

Den Stremellachs in kleine Stücke zupfen, auf die Mascarpone setzen und zuletzt die Panko-Parmesan-Mischung darüberstreuen.

Den Gnocchi-Lachs-Auflauf auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen in etwa 12-15 Minuten knusprig backen.

NN am 22. Oktober 2025