

# 15 MINUTEN GNOCCHI PFANNE MIT LACHS UND SPINAT



Für den Start ins neue Jahr habe ich diese schnelle Gnocchi Pfanne mit Lachs und Spinat zubereitet. Das Gericht ist in 15 Minuten fertig und die Zutaten kann man gut lagern und so jederzeit zuhause haben, wenn es mittags oder abends mal schnell gehen soll. Die Gnocchi könnt ihr natürlich auch selbst machen, für die schnelle Variante habe ich hier aber auf fertige Gnocchi aus dem Kühlfach zurückgegriffen. Lachs und Spinat sind tiefgefroren, auch Paprika- und Tomatenmark friere ich gerne in kleinen Portionen ein, so hat man es immer auf Vorrat und gleich in passender Dosierung. Ihr benötigt für das Onepot Gericht nur eine große Pfanne mit Deckel.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## GNOCCHI PFANNE

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz an. Gib das Paprikamark und die Gemüsebrühepaste dazu und brate sie kurz mit an. Gieße dann alles mit dem Wasser auf und lasse die Soße aufkochen. Schneide den gefrorenen Lachs in große Würfel. Gib ihn gemeinsam mit den Gnocchi und dem Gemüse in die Pfanne.



Je nach Wassergehalt des Spinats musst du eventuell noch etwas mehr Wasser hinzufügen.

## GNOCCHI PFANNE:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikamark
- 2 EL Gemüsebrühepaste
- 200 g Wasser
- 400 g Lachsfilets (TK)
- 500 g Gnocchi
- 200 g Erbsen (TK)
- 750 g Spinat (TK oder Frisch)
- 100 g Sahne
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 EL Dill (getrocknet)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer

Rühre alles durch und gib die Sahne dazu. Würze die Pfanne mit Zitronensaft und Dill und lasse sie dann mit geschlossenem Deckel etwa 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze durchziehen. Schmecke die Pfanne vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer ab. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!