



Wirsingtopf mit Gnocchi und Räucherforelle



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	1 St.
Wirsing	1 St.
Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 ml
Gemüsebrühe	200 ml
Butter	2 EL
Gnocchi, frisch	500 g
Forellenfilet, geräuchert	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne

1. Gemüsezwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Wirsing vierteln, Strunk und unschöne Blätter entfernen und in Streifen schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Wirsing zugeben und ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. Salzen, pfeffern, mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Min. köcheln.
3. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi ca. 6 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Pfanne erneut mit 1 EL Öl erhitzen und geräucherte Forelle ca. 1 Min. erwärmen. Wirsingtopf mit Gnocchi und Räucherforelle auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	606 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	25 g