Lachs-Meerrettich-Gnocchi

Zutaten für 3 - 4 Personen

4 Lachsfilets	waschen, abtupfen, in Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben.
2 - 3 Knoblauchzehen	schälen und zu dem Lachs pressen.
3 EL Olivenöl	zugeben, alles vermischen und ca. 10 - 15 Minuten ziehen lassen.
500 g frische Gnocchi	nach Packungsanweisung kochen, abgießen und
6 EL Gnocchi-Kochwasser	auffangen.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
200 g Kirschtomaten	waschen und halbieren.
1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
175 g Frischkäse	
1 - 2 TL Meerrettich	und das Gnocchi-Kochwasser zugeben, alles verrühren, mit
Salz und Pfeffer	würzen und beiseitestellen.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, die Lachswürfel bei mittlerer Hitze darin anbraten, mit
Salz und Pfeffer	würzen. Die Gnocchi mit den Tomatenhälften und der Soße vermengen, die Lachswürfel darüber geben und alles mit jeweils
½ TL Petersilie und Schnittlauch	bestreuen.