



G N O C C H I M I T E S C R I M S C H O S A U C F R I M S C H O S A U C H I M B E E R E N S V A N I L L E E I S

Ganz nach dem Motto: "Chocolate ist the answer, who cares what the question is?" - haben wir für dich mit unseren Simply Good Gnocchi ein leckeres Dessert mit gaaaaanz viel Schoko kreiert.

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

ÐAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Kartoffel Gnocchi
- 100 g Haselnusscreme
- 50 g Schlagobers
- 3 Kugeln Vanilleeis
- 50 g Himbeeren
- gehackte Pistazien

ÐO GELINGT'S DIR

1 Gnocchi in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 2 Min. ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

2 Haselnusscreme und Sahne in eine Kasserolle geben und unter ständigem Rühren erhitzen.

3 Gnocchi hinzugeben und in der Schokosauce wenden.

4 Mit Himbeeren und gehackten Pistazien garnieren.

5 Dazu Vanilleeis servieren und genießen!