



G N O C C H I M I T S C H O C H O S A N U C T F R I M S C H 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

DAS 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

SO 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!