



„G N O C H O C K H I S A M I C E U  
S E R I C H O S B E E R E N S  
F R I M B E L L E R E I S  
H I M B E L L E R E I S  
V A N I L L E R 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 Gnoochi ein leckeres Dessert mit gaaaaanz viel Schoko kreiert.

ZEITSCHÄTZUNG

15 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

## „D A S   B R A U C H S T   D U“

für 2 Portionen:

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

## „S O   G E L I N G T ' S   D I R“

„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 Kaserolle 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!