



GNOCCHI MIT SCHOKOSAUCE, **FRISCHEN** HIMBEEREN UND **VANILLEEIS**

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 SCHWIERIGKEIT

ERNÄHRUNG

15 MIN

SUPER EASY 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

- Gnocchi in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 2 Min. ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
- Gnocchi hinzugeben und in der Schokosauce wenden.
- Dazu Vanilleeis servieren und genießen!

Haselnusscreme und Sahne in eine Kaserolle geben und unter ständigem Rühren erhitzen.



MIt Himbeeren und gehackten Pistazien garnieren.







