Süße Mohn-Gnocchi

Die süßen Mohn-Gnocchi sind eine köstliche Süßspeise und mit Gnocchi aus dem Kühlregal in wenigen Minuten zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
2 EL	Butter
2 EL	Feinkristallzucker
100 g	Mohn (gemahlen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um **süße Mohn-Gnocchi** zuzubereiten, die fertigen Gnocchi aus dem Kühlregal in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung kochen und abseihen.

2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Den Mohn und unter Rühren kurz anrösten. Abschließend die Gnocchi zugeben und gut vermengen. Die süßen Mohn-Gnocchi am Teller anrichten und nach Belieben noch zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die süßen Mohn-Gnocchi mit Kompott oder Vanillesauce anrichten und genießen.