

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

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