

# 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 | <a href="#">Gnocchi</a> (aus dem Kühlregal) |
| 2 EL  | <a href="#">Butter</a>                      |
| 2 EL  | Feinkristallzucker                          |
| 100 g | <a href="#">Mohn</a> (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.