

Zweierlei Gnocchi mit Schokolade und Vanille auf Himbeerpüree

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1 Ei (Größe L)
250 g Ricotta
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt
45 g Zucker
1 Prise(n) Salz
70 g Mehl
3 Esslöffel Kakaopulver
180 g frische Himbeeren
frische Minze

- 1 -

In einer großen Schüssel Ricotta, Ei, Zucker, Vanille-Extrakt, Salz und 60 g Mehl vermengen. Den Teig auf zwei Schüsseln gleichmäßig aufteilen.

- 2 -

2 EL Mehl zur ersten Schüssel hinzugeben und gut verrühren. Das Kakaopulver zur zweiten Teigmenge geben und ebenfalls gut unterheben.

- 3 -

Eine Arbeitsfläche mit ein wenig Kakaopulver bestreuen und den Kakaoteig darauf zu einer langen, 1,5 cm breiten Rolle formen. Die Arbeitsfläche reinigen und anschließend mit Mehl bestreuen, um den hellen Teig darauf ebenfalls zu einer 1,5 cm breiten Rolle zu formen. Die Rollen jeweils in 1,5 cm große Stücke schneiden und mit den Zinken einer Gabel die typischen Rillen in die Gnocchi prägen.

- 4 -

In zwei kleinen Töpfen oder Stielkasserollen Wasser zum Kochen bringen. 120 g der frischen Himbeeren mit einem Stab- oder Standmixer pürieren.

- 5 -

Die Gnocchi in die zwei vorbereiteten Töpfe geben und ca. 2-3 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb geben.

- 6 -

Die fertigen Gnocchi warm zusammen mit dem Himbeerpüree und den übrigen frischen Himbeeren servieren. Mit Minzeblättern garnieren.