

Süße Kartoffel-Quark-Gnocchi

Zutaten:

- 250 g Kartoffeln
- 250 g Quark
- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- 50 g gehackte Mandeln

Für den Obstsalat:

Frische Früchte z.B.: Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Weinbergpfirsiche, kleinschneiden, etwas Orangensaft, Dattelsirup zufügen kurz kaltstellen.

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl : 2 Pers.



Zubereitung:

Kartoffeln waschen & ca. 20 Min. mit Schale garen. Am besten am Vortag.

Pellkartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Alle Zutaten zufügen & zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Mehrere ca. 3 cm dicke Rollen formen & in daumendicke Stücke schneiden.

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Gnocchi hineingeben, Temperatur zurückdrehen & ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Sie schwimmen dann oben.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, fertige Gnocchi darin wenden & mit einem Obstsalat servieren. Geeignet als Hauptmahlzeit für 2 Pers. oder als Dessert für 4 Pers.