

Dolce:

Süsse Gnocchi mit Vanille-Eis



Zutaten:

400 gr. Gnocchi gekocht und sehr gut abgetropft
1 EL Butter
3 EL Vollrohrzucker
2 Priesen Salz
Vanille-Eis

Zubereitung:

Butter in Bratpfanne schmelzen
Vollrohrzucker dazu geben und anschlmen
Salz dazugeben
Gnocchi dazu geben und langsam in der süssen Butter bräunen lassen
auf Teller anrichten und Glace-Kugel daraufsetzen

gutes Gelingen und e Guete