



Eiscreme Knödel in Nussmantel auf Erdbeerragout

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein schnell gemachtes Eisdessert, fruchtig, nussig, lecker

Zutaten

- Für die Eiscreme - Knödel:
- 4 Kugeln Premium Vanille Eiscreme
- 4 Kugeln Schokoladen Eiscreme
- 4 Kugeln Erdbeer Eiscreme
- 50 g fein gehackt Haselnüsse
- 50 g geröstete, Pistazien
- 60 g geröstete Kokos Flocken
- Puderzucker
- Für das Erdbeer - Ragout:
- 400 g reife Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- 1 Tl Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung :

Schritt2

Schöne, gleichmäßige Eiskugeln auf einem großen, flachen Teller portionieren und für 1 Stunde in das Tiefkühlfach stellen, gut durch frieren lassen.

Schritt3

Die Pistazien in einer kleinen Stiepfanne ohne Fett mit 1 El Zucker kanalisieren und auf Küchentrepp auskühlen lassen und fein hacken. Die Kokosflocken auch etwas anrösten.

Schritt4

Die Erdbeeren putzen, waschen, die schönen, festen und vierteln, die weniger schönen mit Zucker und Zitronensaft pürieren.

Schritt5

Ev. noch etwas nach süßen und mit den Erdbeeren mischen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Vanillekugeln in den Pistazien, die Erdbeer Kugeln in den Haselnüssen, das Schokoladeneis mit Kokosflocken wälzen, umhüllen, etwas andrücken.

Schritt8

Das Erdbeer Ragout auf einem eisgekühlten Dessertteller oder auch Suppenteller aufteilen, anrichten. Die Eiskugeln obenauf und alles mit Puderzucker bestreuen, ev. 1 Minze Sträußchen dazu, servieren.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eiscreme-knoedel-in-nussmantel-auf-erdbeerragout/>