



Süße Ricotta - Gnocchi mit Beeren Sauce

- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 ', 'yield' : " } });
```

Ja, auch aus Gnocchi können Sie ein köstliches Dessert zaubern, das auf der Zunge zergeht, mit allem, was von einem italienischen Dessert erwartet werden kann.

Sie können es mit vielen Früchten je nach Saison machen, z. B. mit Erd-, oder Himbeeren, Blaubeeren oder Johannisbeeren. Unser Rezept garantiert Ihnen ein Himmlisch leichtes, dabei köstlich fruchtiges, richtiges „Wow - Dessert“. Mit diesem Nachtisch können Sie jeden Familienabend, oder Party versüßen. Außerdem ist es sehr gesund, denn die Beeren enthalten viele Vitamine und wertvolle Stoffe, die unser Immunsystem, Herz und Seele braucht.

Die Zubereitung dieses leckeren Desserts braucht keinen extra-großen Zeitaufwand. Überraschen Sie Ihre Freunde und Verwandte!

Zutaten

- 500 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gesäubert
- 200 g Ricotta, gut trocken gelaufen oder ausgepresst, etwas zerkleinert (Ersatzweise Magerquark, wenn man auf die schlanke Linie achtet)
- 1 ganzes Ei
- 110 g Mehl von Typ 405
- 40 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb 1 Zitrone
- Einige Zitronen Zesten (Dünne Zitronenstreifen) für die Garnitur
- 4 EL Limoncello (ital. Zitronenlikör)
- 60 g Cantuccini, (ital. Mandelkekse) gestoßen
- 50 g Butter
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den möglichst trockenen Ricotta mit dem Mehl, dem Ei, Zucker, Vanillemark oder Vanillezucker, zu einer kompakten Masse verrühren, 30 min. quellen lassen.

Schritt2

In der Zwischenzeit 1/3 der Erdbeeren mit 2 EL Zucker und dem Limoncello pürieren und das Vanillemark / Vanillezucker dazu geben.

Die restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln, mit den pürierten Erdbeeren mischen.

Schritt3

Den Ricotta Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 cm dicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Etwas flach drücken und mit einer Tischgabel das typische Gnocchi Muster hineindrücken.

In reichlich kochendes Wasser geben, Topf zurück ziehen und am Herdrand 4 - 5 min. ziehen lassen.

Schritt4

Die Cantuccini Brösel in brauner Butter mit etwas Zucker leicht bräunen und karamellisieren lassen.

Schritt5

Die Gnocchi auf einem Erdbeer Spiegel portionieren, anrichten und mit den Cantuccini Brösel bestreuen, mit Zitronen Zesten garnieren.

Rezeptart: Desserts, Sonstiges **Zutaten:** Beeren, Butter, eier, Mehl, Salz, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesse-ricotta/>