Germknödel-Gnocchi mit Heidelbeersoße

15 Minuten | 10 Portionen

ZUTATEN

- 3 Packungen Gnocchi
- 9 Teelöffel Maisstärke
- 300 Milliliter Heidelbeersaft
- 40 Milliliter Agavendicksaft
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 6 Teelöffel Mohn
- 30 Gramm Butter
- frische Heidelbeeren zum garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1: Sauce anrühren
Die Stärke mit 6 Esslöffeln Heidelbeersaft vermischen. Den Restlichen Saft mit dem Agavendicksaft in einem Topf erhitzen. Dann das Stärke-Saft-Gemisch dazugeben, kurz aufkochen und unter konstantem Rühren andicken lassen

Schritt 2: Gnocchi kochen
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Gnocchi darin zwei Minuten garen, dann abgießen.

Schritt 3: Mohn-Butter zubereiten
In einem Topf die Butter zerlassen, Vanillezucker, etwas Agavendicksaft und Mohn dazugeben. Die Gnocchi dazugeben und in der Mohn-Butter schwenken.

Schritt 4: Anrichten
Auf die Teller jeweils etwas von der Soße geben und anschließend die Mohn-Gnocchi darauf geben. Nach Belieben mit frischen Früchten garnieren und warm genießen.