



Himbeer-Gnocchi mit Feta

Für ein schnelles und leichtes Abendessen sind Gnocchi immer eine gute Idee, denn wer will schon einen milden Sommerabend lange in der Küche verbringen? Unsere fruchtige Variante mit Himbeeren und Feta gibt einen tollen Frische- und Vitaminkick im Sommer – und machen es einfach so lecker ...

Gesamtzeit: 20 Minuten

Zutaten (für 3 Portionen)

- 350 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 2 TL Honig (alternativ: Agavendicksaft)
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal, alternativ auch vegan)
- 40 g Pinienkerne
- 100 g Feta light (alternativ: 40 g Hefeflocken)

1 Frische Himbeeren waschen & trocken tupfen – tiefgekühlte Früchte auflassen lassen. Himbeeren pürieren und passieren (durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen). Anschließend mit Honig und Zitronensaft abschmecken.

2 Gnocchi nach Packungsanleitung anbraten. Währenddessen Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten.

3 Gebratene Gnocchi anrichten, mit Himbeersoße übergießen und mit Feta oder Hefeflocken und Pinienkernen toppen.

Tipp: Feta kurz mit in die Pfanne zu den Gnocchi geben, damit dieser schmilzt.

Guten Appetit!