

Rezept

Süße Gnocchi mit Orangen-Erdbeeren

Ein Rezept von Süße Gnocchi mit Orangen-Erdbeeren, am 09.06.2026

Zutaten

1 große Orange	250 g Erdbeeren
2 TL Zucker	1 EL Butter
200 g Gnocchi (Kühlregal)	½ Päckchen Vanillezucker
2 Stängel Minze	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Orange schälen, auch die weiße Haut entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft auffangen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Orangenfilets, Saft, 1 TL Zucker und Erdbeeren vermengen.
2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gnocchi darin bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. goldbraun braten. Dabei mit 1 TL Zucker und dem Vanillezucker bestreuen.
3. Minze waschen, Blättchen abzupfen. Minze und Orangen-Erdbeeren vermengen und mit den heißen Gnocchi anrichten.