



# 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/>