



Hippe Burger-Restaurants machen es vor: Die Süßkartoffel wird als Beilage zu Burgern & Co. immer beliebter. Vor allem die Pommes aus Batate (so wird die Süßkartoffel auch genannt) sind beliebt. Aber sie eignet sich auch als Basis für andere Beilagen, wie zum Beispiel Gnocchi. Das hat **Schne-frost** auf der diesjährigen Internorga bewiesen und einen 2,5 kg-Beutel **Süßkartoffel-Gnocchi** für Großverbraucher vorgestellt. Damit hält der italienische Klassiker als Süßkartoffel-Variante Einzug in das Catering. Vor allem in Betriebsrestaurants könnten sie zu einer beliebten Alternative avancieren. Sie werden, wie die klassischen Gnocchi, ganz schnell und unkompliziert in wenigen Minuten in Kombidämpfer, Pfanne oder Kochtopf zubereitet. Und sie sind vielseitig einsetzbar: Nicht nur als Beilage, sondern sie können auch in Form eines modernen, vegetarischen Tellergerichts, beispielsweise mit einem frischen Dipp, als innovativer Snack serviert werden.