



## V2: Gnocchi mit Bio-Rinderhack

und Aubergine, türkische Art mit Joghurt



20-30min



2 Personen

Bei diesem Anblick läuft einem doch glatt das Wasser im Munde zusammen! Kross gebackene Kartoffelbällchen, sprich Gnocchi, baden in einer aromatischen Sauce aus Bio-Rinderhack, gerösteten Auberginen und frischer Minze. Ein buttriger Knoblauch-Joghurt-Dip sieht nicht nur schön dazu aus, sondern bereitet unsere Geschmacksknospen auf das Geschmackserlebnis gerösteter Pinienkerne vor. Ja, das schmeckt nach mehr!

## Was du von uns bekommst

- 1 große Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Pinienkerne
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 500g Gnocchi<sup>1</sup>
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Gurke
- 10g Minze
- 1 Dose Tomatenmark

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1243kcal, Fett 69.5g, Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 45.4g



1. Auberginen rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in 1-2cm große Würfel schneiden und mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun sind.



4. Gnocchi rösten

Die **Gnocchi** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die **Auberginen** ca. 10Min. geröstet haben, die **Gnocchi** über den **Auberginen** in den Ofen schieben und alles weitere 8-10Min. rösten, bis die **Auberginenwürfel** weich und die **Gnocchi** knusprig sind.



2. Zwiebel & Knobi schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren, **eine Hälfte** grob würfeln, die **andere Hälfte** fein würfeln.



5. Hackfleisch anbraten

Die **Zwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** mit 1EL Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Das **Hackfleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer dazugeben und 5-7Min. anbraten. Die **Gurke** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden und mit 2TL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



3. Pinienkerne anrösten


Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne 1EL Butter schmelzen und 2-3Min. warten, bis die Butter braun wird und ein nussiges Aroma verströmt. Die Butter und den **fein gewürfelten Knoblauch** unter den **Joghurt** rühren.



6. Sauce einköcheln

Die **Minzeblätter** grob schneiden. Das **Tomatenmark**, die **Auberginen**, die **½ der Minze** und 50-100ml Wasser unter das **Hack** rühren. Die **Sauce** unter Rühren einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** und dem **Joghurt** anrichten, mit den **Pinienkernen** und der **restlichen Minze** garnieren und mit dem **Gurkensalat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.  **#marleyspooning**