

# MARLEY SPOON



## Aromatische Auberginen-Hack-Pfanne

mit Gnocchi und Basilikum-Feta-Pesto



ca. 25min



3-4 Personen

Wer sich schon beim Anblick dieser wunderbaren Kombination aus Gnocchi, Aubergine und Fetakäse die Lippen leckt, muss nicht lange warten: Die reichhaltige Sauce mit Rindfleisch gelingt dir im Handumdrehen und nebenbei kannst du ganz entspannt das leckere Pesto aus Feta, ordentlich Knoblauch und frischem Basilikum mit Za'atar-Gewürzen zubereiten. Und dann: Einen kleinen Klacks Pesto obendrauf - ein großes Mmmmmh aus deinem Mund!

## Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Tajine-Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 200g Feta <sup>7</sup>
- 20g Basilikum
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1010kcal, Fett 51.0g,  
Kohlenhydrate 94.0g, Eiweiß 46.8g



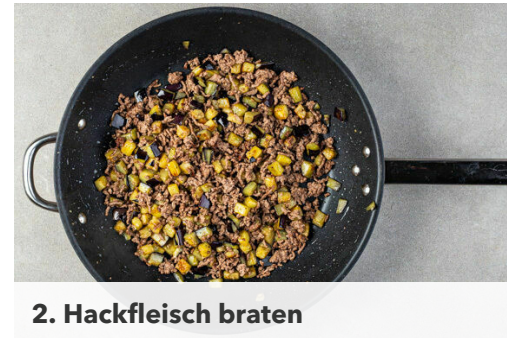
1. Zutaten vorbereiten

Die **Auberginen** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** in 2-3cm große Stücke schneiden und den **Knoblauch** schälen. **Eine Zitrone** halbieren und auspressen, die **andere Zitrone** in Spalten schneiden.



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. braten, dabei ab und zu umrühren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



5. Pesto pürieren

Die **1/2 des Fetas** mit dem **Knoblauch**, dem **Basilikum samt Stängeln** und **3EL Zitronensaft** in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Die **Za'atar-Gewürzmischung**, 3EL Olivenöl sowie 2EL Wasser unterrühren und das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce köcheln

Die **Tomaten**, die **Tajine-Gewürzmischung** sowie 5-6EL Wasser in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 14-16Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben.



6. Fertigstellen & servieren

Den **restlichen Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Gnocchi** mit der **Auberginen-Hack-Sauce** vermengen und auf Teller verteilen. Das **Pesto** darüberträufeln, dann mit dem **Feta** und den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.