



V2: Gnocchi mit Bio-Rinderhack

und Aubergine, türkische Art mit Joghurt



20-30min



3-4 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!

- 2 große Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Pinienkerne
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1kg Gnocchi ¹
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 große Gurke
- 10g Minze
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1052kcal, Fett 53.0g,
Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 43.1g



1. Auberginen rösten

4. Gnocchi rösten

2. Zwiebel & Knobi schneiden



5. Hackfleisch anbraten



3. Pinienkerne anrösten

6. Sauce einköcheln

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 an. #marleyspooning