



V: 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

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

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



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



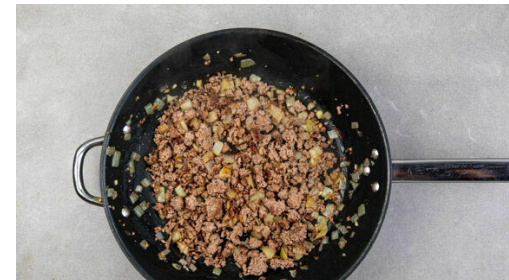
Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren, **eine Hälfte** grob würfeln, die **andere Hälfte** fein würfeln.



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.



Die **Gnocchi** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL 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.



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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**