



Gnocchi mit Bio-Rinderhack

und Aubergine, türkische Art mit Joghurt



20-30min



4 Portionen

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

- 2 große Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Pinienkerne
- 1 Becher Joghurt²
- 1kg Gnocchi¹
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 große Gurke
- 10g Minze
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter²
- 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 (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Auberginen rösten

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.



4. Gnocchi rösten

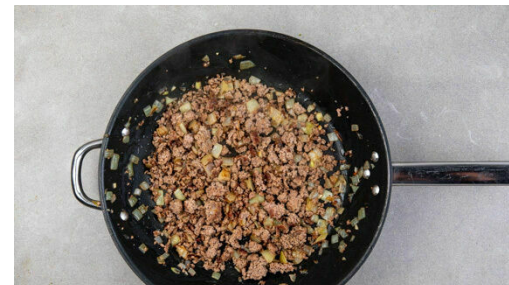
Die **Gnocchi** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die **Auberginen** ca. 10Min. geröstet haben, die **Gnocchi** über den **Auberginen** in den Ofen schieben und alles weitere 8-10Min. rösten, bis die **Auberginenwürfel** weich und die **Gnocchi** knusprig sind.

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



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.