



## Gnocchi mit Veggie-Hack und Aubergine

türkische Art mit Joghurt und Pinienkernen



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 veganem Hack, 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 <sup>2</sup>
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 400g veganes Hackfleisch <sup>3</sup>
- 1 große Gurke
- 10g Minze
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

- 1EL Butter <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 955kcal, Fett 41.1g,  
Kohlenhydrate 112.4g, Eiweiß 33.5g



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



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 **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 **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.