



RS Hackpfanne mit Bio-Rind & Aubergine

mit Gnocchi & Basilikum-Feta-Pesto



ca. 25min



4 Portionen

Wer sich schon beim Anblick dieser wunderbaren Kombination aus Gnocchi, Aubergine und Fetakäse die Lippen leckt, muss nicht lange warten: Die reichhaltige Sauce mit Bio-Rinderhack gelingt dir im Handumdrehen und nebenbei kannst du ganz entspannt das leckere Pesto aus Feta, ordentlich Knofi 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
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi ¹
- 200g Feta ²
- 20g Basilikum
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

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

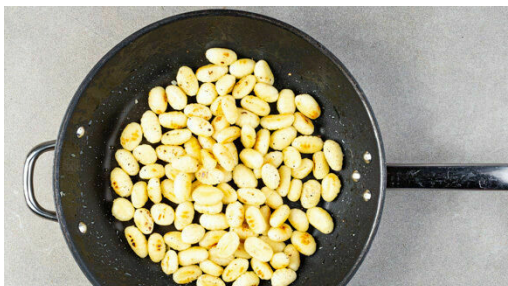
Nährwertangaben pro Portion

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



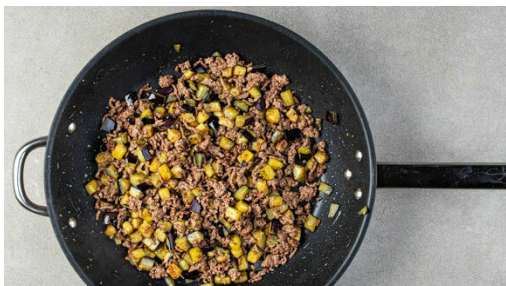
1. Zutaten vorbereiten

Die **Auberginen** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** in 2-3cm große Stücke schneiden und den **Knoblauch** schälen.



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.



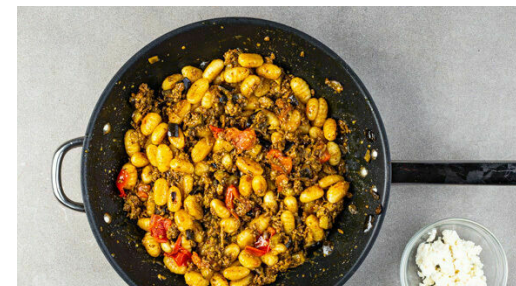
5. Pesto pürieren

Die **½ des Fetas** mit dem **Knoblauch**, dem **Basilikum samt Stängeln** und 2TL hellem Essig 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 sowie ggf. mehr Essig abschmecken.



3. Sauce köcheln

Die **Tomaten**, das **Ras el-Hanout** 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** garnieren und servieren.