



Auberginen-Rinderhack-Pfanne mit Gnocchi

und Basilikum-Feta-Pesto



ca. 25min



6 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 Rindfleisch 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. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 750g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi ¹
- 300g 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.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 6 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 842kcal, Fett 47.6g,
Kohlenhydrate 63.6g, Eiweiß 41.6g



1. Zutaten vorbereiten

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



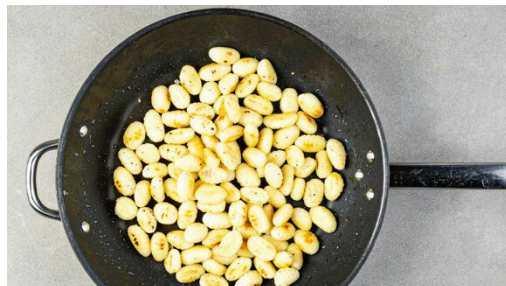
2. Hackfleisch braten

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. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne bereits hier die zweite Pfanne verwenden und das **Hackfleisch** im nächsten Schritt für die Zubereitung der **Sauce** in einer Pfanne zusammenführen.



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.



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. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne in zwei Durchgängen arbeiten oder eine zusätzliche Pfanne verwenden.



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.



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.