



Käse-Gnocchi und Aubergine

in fruchtiger Tomaten-Oliven-Sauce



ca. 25min



4 Portionen

Bist du bereit für die ultimative Geschmacks-Show? Noch mal kurz tief durchatmen, das Publikum tobt, die Nerven flattern ... und dann geht's auch schon los: Eine seidig-cremige Sauce aus Aubergine und Tomate, raffiniert mit aromatischem Pesto und frischen Kräutern abgerundet, umschmeichelt die heiß geliebten Gnocchi mit Käsefüllung. Noch ein wenig extra Käse darüber und - Vorhang auf! Applaus!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Basilikum & Oregano
- 600g Gnocchi mit Käsefüllung^{1,2,3}
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto²
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 584kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 57.7g, Eiweiß 14.8g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oreganoblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



2. Gemüse garen

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. Den **Knoblauch** und den **Oregano** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten, dann 250ml Wasser hinzugeben und alles ca. 5Min. köcheln lassen.



3. Pesto unterrühren

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Das **Pesto** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben.



4. Sauce pürieren

Die **½ des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **½ des Basilikums** mit 2EL Balsamicoessig in die Pfanne geben und mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Das **Gemüse** zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** vermengen und nach Belieben etwas **Kochwasser** unterrühren.



6. Garnieren und servieren

Die **Gnocchi** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.