



## Aromatische Auberginen-Hack-Pfanne

mit Gnocchi und Basilikum-Feta-Pesto



ca. 25min



3 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. Und dann: Einen kleinen Klacks Pesto obendrauf – ein großes Mmmmmh aus deinem Mund!

## Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 375g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 100g Feta <sup>2</sup>
- 50g Feta <sup>2</sup>
- 10g Basilikum
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung <sup>3</sup>

## 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.

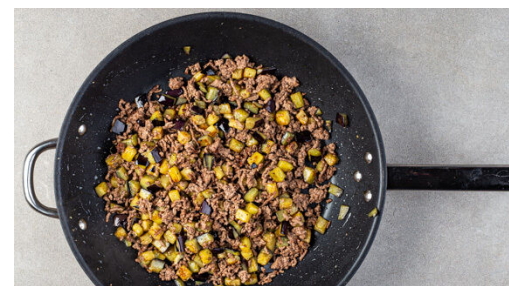
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 841kcal, Fett 47.4g, Kohlenhydrate 63.7g, Eiweiß 41.6g



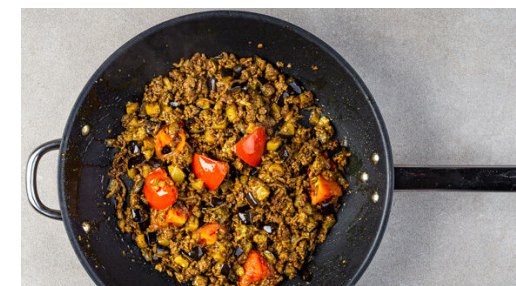
### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Aubergine** 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 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



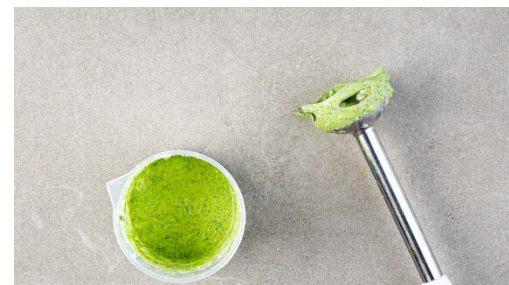
### 3. Sauce köcheln

Die **Tomaten**, das **Ras el-Hanout** sowie 3EL 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 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. braten, dabei ab und zu umrühren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Pesto pürieren

Die **½ des Fetas** mit dem **Knoblauch**, dem **Basilikum samt Stängeln** und 1TL hellem Essig in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Die **Za'atar-Gewürzmischung**, 1½EL Olivenöl sowie 1EL 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.