



## RS Käse-Gnocchi und knuspriger Speck

mit fruchtiger Auberginen-Tomaten-Sauce



ca. 25min



4 Portionen

Dieses Saucen-Ensemble ist voll besetzt mit italienischem Charme: Getrocknete Tomaten, würzige Oliven, Aubergine und duftendes Basilikum erzählen von einem lauen Mittsommerabend in Kalabrien, wenn sie mit käsig-gefüllten Gnocchi auf deinem Teller gastieren. Zudem dürfen wir uns der Anwesenheit knuspriger Speckstückchen erfreuen, die sehr in ihrer Stargastrolle aufgehen. Alle beisammen? Na, dann ist ja alles „tutto bene“!



## Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Speckwürfel
- 600g Gnocchi mit Käsefüllung<sup>1,2,3</sup>
- 10g Basilikum
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto<sup>2</sup>
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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 733kcal, Fett 38.1g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 28.6g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 2. Speck und Gemüse braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum anbraten, dann beiseitestellen. Die **Auberginen** und die **Tomaten** in die Pfanne geben und mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 8Min. weich braten. Den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. mitbraten, dann das **Gemüse** mit 300ml Wasser ablöschen und ca. 5Min. köcheln lassen.



### 3. Basilikum schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



### 4. Sauce zubereiten

Das **Pesto** in die Pfanne geben und unter das **Gemüse** mengen. Die **½ des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und mit der **½ des Basilikums** sowie 2EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Die **Sauce** unter das **übrige Gemüse** in der Pfanne rühren 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. Die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit der **Sauce** in der Pfanne vermengen. Löffelweise **Kochwasser** hinzufügen, bis eine **cremige Sauce** entsteht.



### 6. Käse hacken

Den **Käse** fein hacken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** auf tiefe Teller verteilen und den **Speck** darauf anrichten. Mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.