



Auberginen-Hack-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 Hackfleisch 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 gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 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.

Allergene

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

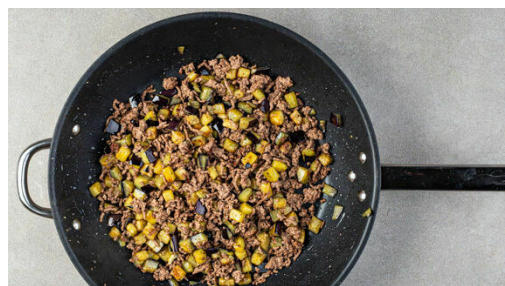
Nährwertangaben pro Portion

Energie 823kcal, Fett 42.1g,
Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 47.1g



1. Zutaten vorbereiten

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



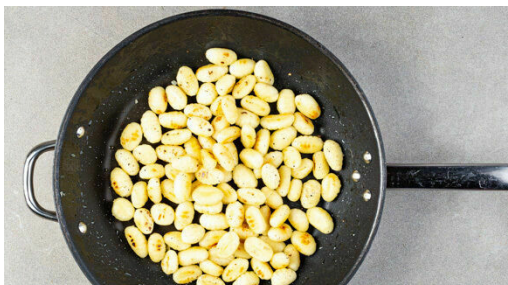
2. Hackfleisch braten

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.



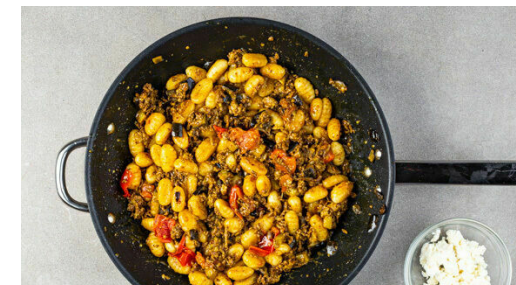
4. Gnocchi braten

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.