



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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Lupinen, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

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



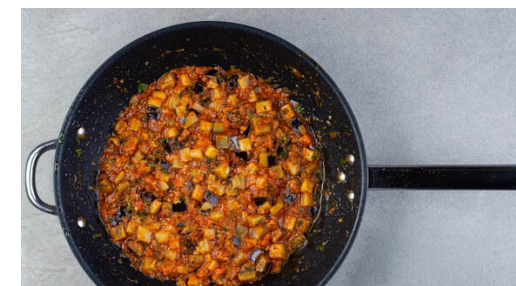
1. Zutaten vorbereiten

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.