MARLEY SPOON



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.

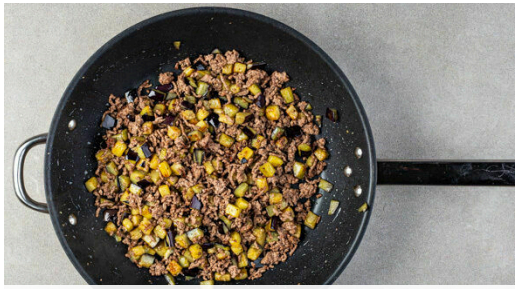
Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3).

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.



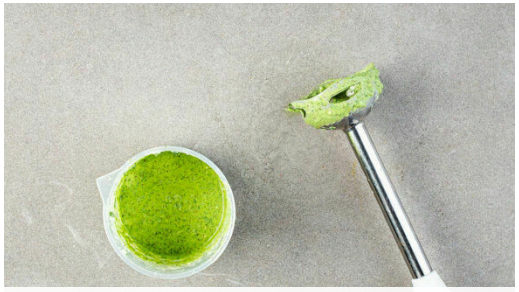
3. Sauce köcheln

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.