MARLEY SPOON



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
- 800g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]
- 10g Basilikum
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 670kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 55.6g, Eiweiß 21.8g



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**