MARLEY SPOON



Gegrillte Auberginen mit Panko-Kruste

und Rucola auf Gnocchi in Béchamelsauce

ca. 40min 4 Portionen

Wir haben mal wieder ganz tief in unsere Trickkiste gegriffen. Denn heute gibt es feine Auberginen, die mit einer krossen Panko-Kruste im Ofen gegrillt werden. Dazu servierst du frischen Rucola, der mit einem würzigen Dressing Bekanntschaft macht. Beides legt sich dann sanft auf knusprige Gnocchi in Béchamelsauce. Weil wir aber nicht genug kriegen, garnierst du den Schmaus noch mit Petersilie und würzigem Käse. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 4 Zwiebeln
- 2 Auberginen
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Panko-Paniermehl [1]
- 20g Petersilie
- 400ml Béchamelsauce [1,2]
- 1kg Gnocchi [1]
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [2]
- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1123kcal, Fett 56.1g, Kohlenhydrate 128.5g, Eiweiß 29.4g



1. Zwiebeln braten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 2EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Die **Zwiebeln** und ½TL Salz hinzugeben und 10–15Min. braten, bis die **Zwiebeln** beginnen, glasig zu werden.



2. Auberginen grillen

Die **Auberginen** längs in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, von allen Seiten mit 4EL Olivenöl einreiben und mit ½TL Salz würzen. Die **Auberginen** auf der oberen Schiene des Ofens ca. 10Min. pro Seite goldbraun grillen. **Tipp:** Dabei ca. 10cm Abstand zwischen dem Grill und den **Auberginen** lassen.



3. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **½ des Käses** und die **Zitronenschale** mit dem **Paniermehl** vermengen. 2EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



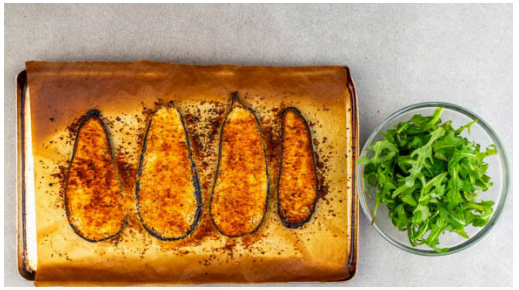
4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** mit der **Béchamelsauce** und 200ml Milch vermengen und zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–6Min. anbraten, bis sie anfangen, appetitlich zu bräunen. Die **Sauce** und die **½ der Petersilie** hinzugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Auberginen überbacken

Die **Paniermehl-Mischung** auf den **Auberginen** verteilen, dann die **Auberginen** noch ca. 3Min. weitergrillen, bis das **Paniermehl** goldbraun ist. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Gnocchi** mit den **Auberginen** und dem **Rucola** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** und dem **restlichen Käse** garniert 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**