MARLEY SPOON



Gegrillte Auberginen mit Panko-Kruste

und Rucola auf Gnocchi in Béchamelsauce

ca. 30min 2 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

- 2 Zwiebeln
- 1 Aubergine
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Panko-Paniermehl [1]
- 10g Petersilie
- 200ml Béchamelsauce [1,2]
- 500g Gnocchi [1]
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch [2]
- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße 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 1127kcal, Fett 56.1g, Kohlenhydrate 129.7g, Eiweiß 29.5g



1. Zwiebeln braten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 1EL Butter in einem kleinen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Die **Zwiebeln** und 1 kräftige Prise Salz hinzugeben und 10–15Min. braten, bis die **Zwiebeln** beginnen, glasig zu werden.



2. Auberginen grillen

Die **Aubergine** längs in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, von allen Seiten mit 2EL Olivenöl einreiben und mit 1 kräftigen Prise 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 **Zitrone** halbieren, von **einer Hälfte** die **Schale** abreiben und auspressen. Die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **½ des Käses** und die **Zitronenschale** mit der **½ des Paniermehls** vermengen. 1EL Olivenöl, **½EL Zitronensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



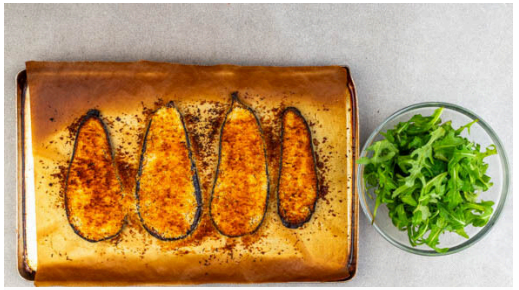
4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** mit der **Béchamelsauce** und 100ml 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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**