



Aromatische Auberginen-Hack-Pfanne

mit Gnocchi und Basilikum-Feta-Pesto



ca. 25min



2 Personen

Wer sich schon beim Anblick dieser wunderbaren Kombination aus Gnocchi, Aubergine und Fetakäse die Lippen leckt, muss nicht lange warten: Die reichhaltige Sauce mit Rindfleisch gelingt dir im Handumdrehen und nebenbei kannst du ganz entspannt das leckere Pesto aus Feta, ordentlich Knoblauch und frischem Basilikum mit Za'atar-Gewürzen zubereiten. Und dann: Einen kleinen Klacks Pesto obendrauf – ein großes Mmmmmh aus deinem Mund!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Tajine-Gewürzmischung
- 500g Gnocchi ¹
- 100g Fetakäse ⁷
- 15g Basilikum
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

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

Allergene

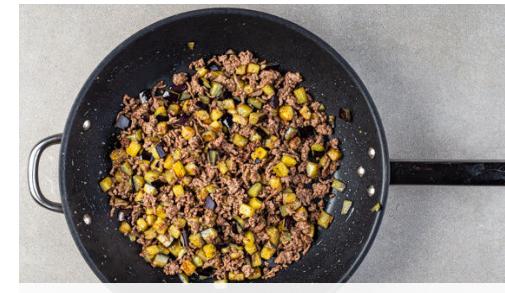
Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1049kcal, Fett 53.7g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 47.5g



1. Zutaten vorbereiten



2. Hackfleisch braten



3. Sauce köcheln



4. Gnocchi braten



5. Pesto pürieren



6. Fertigstellen & servieren

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. braten, dabei ab und zu umrühren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.

Die **1/2 des Fetas** mit dem **Knoblauch**, dem **Basilikum** samt **Stängeln** und **1-2EL Zitronensaft** in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Die **Za'atar-Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl sowie 1EL Wasser unterrühren und das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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** und den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.