



## Aromatische Auberginen-Hack-Pfanne

mit Gnocchi und Basilikum-Feta-Pesto



ca. 25min



3-4 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

- 2 Auberginen
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Tajine-Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi<sup>1</sup>
- 200g Fetakäse<sup>7</sup>
- 30g Basilikum
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung<sup>11</sup>

## 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

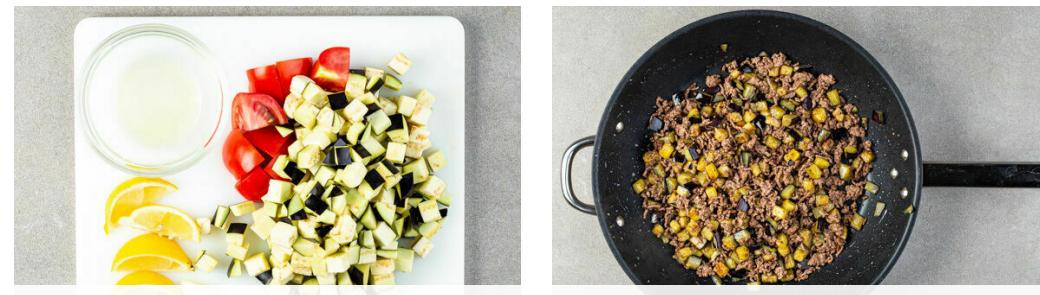
Energie 1027kcal, Fett 51.2g, Kohlenhydrate 97.9g, Eiweiß 47.5g



1. Zutaten vorbereiten



4. Gnocchi braten



2. Hackfleisch braten



5. Pesto pürieren



3. Sauce köcheln



6. Fertigstellen & servieren

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.

Die **1/2 des Fetas** mit dem **Knoblauch**, dem **Basilikum** samt **Stängeln** und **3EL Zitronensaft** 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 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.