



Gnocchi mit Rinderhack und Aubergine

türkische Art mit Joghurt und Pinienkernen

 20-30min  3-4 Personen

Bei diesem Anblick läuft einem doch glatt das Wasser im Munde zusammen! Kross gebackene Kartoffelbällchen, sprich Gnocchi, baden in einer aromatischen Sauce aus Rinderhack, gerösteten Auberginen und frischer Minze. Ein buttriger Knoblauch-Joghurt-Dip sieht nicht nur schön dazu aus, sondern bereitet unsere Geschmacksknospen auf das Geschmackserlebnis gerösteter Pinienkerne vor. Ja, das schmeckt nach mehr!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Pinienkerne
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1kg Gnocchi¹
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Gurke
- 10g Minze
- 1 Dose Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 964kcal, Fett 44.7g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 42.0g



1. Auberginen rösten

Den Backofen auf 245°C (225°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** in 1-2cm große Würfel schneiden, mit 2EL Olivenöl sowie je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer vermengen. Die **Auberginenwürfel** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun sind.



2. Zwiebel & Knobi schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren, **eine Hälfte** grob würfeln, die **andere Hälfte** fein würfeln.



3. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne 1EL Butter schmelzen und 2-3Min. warten, bis die Butter braun wird und ein nussiges Aroma verströmt. Die Butter und den **fein gewürfelten Knoblauch** unter den **Joghurt** rühren.



4. Gnocchi mitrösten

Die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und nach ca. 10Min. Garzeit auf das Backblech zu den **Auberginen** geben. Die **Auberginen** mit den **Gnocchi** weitere 8-10Min. rösten, bis die **Auberginenwürfel** weich und die **Gnocchi** knusprig sind.



5. Hackfleisch anbraten

Die **Zwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** mit 1EL Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Das **Hackfleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer dazugeben und 5-7Min. anbraten. Die **Gurke** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden und mit 2TL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



6. Sauce einköcheln

Die **Minzeblätter** grob schneiden. Das **Tomatenmark**, die **Auberginen**, die **1/2 der Minze** und 50-100ml Wasser unter das **Hack** rühren. Die **Sauce** unter Rühren einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** und dem **Joghurt** anrichten, mit den **Pinienkernen** und der **restlichen Minze** garnieren und mit dem **Gurkensalat** servieren.