Rezept

Auberginen-Ragout mit Gnocchi

Ein Rezept von Auberginen-Ragout mit Gnocchi, am 27.04.2024

Zutaten

2	Auberginen
1	Zwiebel
½	Zitrone
150 g	vegane Gnocchi (Fertigprodukt)
1 Dose	geschälte Tomaten (400 g)
1 EL	Agavensirup
	Pfeffer
	Salz
100 g	Kirschtomaten
3 EL	Olivenöl
150 ml	Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
2 TL	Ras-el-Hanout (ersatzweise Harissa)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 17 g F, 12 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Auberginenwürfel in einem Sieb mit Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und nach Belieben halbieren oder vierteln. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Auberginen zugeben und 6-8 Min. anbraten. Dann die Gnocchi zufügen und kurz mitbraten.

4. Kirschtomaten, Gemüsebrühe, geschälte Tomaten, Lorbeer, Zitronensaft und Agavensirup unterrühren und alles mit Ras el Hanout, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Das Auberginen-Ragout ca. 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf erneut abschmecken, mit den Gnocchi auf Teller verteilen und sofort servieren.