Rezept

Gnocchi mit Auberginen-Haschee

Ein Rezept von Gnocchi mit Auberginen-Haschee, am 19.05.2025

Zutaten

1	rote Zwiebel
1/2	Bio-Zitrone
2 EL	Currypulver
2 EL	Sojasauce
	Salz
400 g	Auberginen
6 EL	neutrales Öl
1 Dose	stückige Tomaten (400 g Inhalt)
500 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin die Auberginenscheiben auf jeder Seite bei mittlerer Hitze 1 Minute braten. Herausnehmen und hacken.

3. Im Bratfett die Zwiebel in 2-3 Minuten leicht bräunen, Curry darüberstäuben und nur kurz anbraten. Auberginen, Tomaten, Zitronenschale und Sojasauce dazugeben und das Haschee 15 Minuten schmoren lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Inzwischen für die Gnocchi in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi darin nach Packungsangabe al dente kochen.

5. Die Gnocchi in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Mit dem Zitronensaft zu dem Auberginen-Haschee geben, rasch durchschwenken, abschmecken und servieren.