Rezept

One-Pan-Gnocchi mit Auberginen

Ein Rezept von One-Pan-Gnocchi mit Auberginen, am 22.05.2025

Zutaten

1	rote Zwiebel
1	Aubergine
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1 TL	Honig
200 g	Gnocchi (Kühlregal)
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1	Knoblauchzehe
400 g	vollreife Tomaten (ersatzweise 1 Dose gehackte Tomaten à 400 g)
	Salz
30 ml	Rotwein (ersatzweise 1 EL Rotweinessig und 2 EL Wasser)
1 EL	Kapern
1 kleines Bund	Basilikum
20 g	ital. Hartkäse (ersatzweise Bergkäse; ohne tierisches Lab)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 24 g F, 11 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Die Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten in einer Schüssel mit dem kochenden Wasser überbrühen und ca. 1 Min. darin ziehen lassen. Dann eiskalt abschrecken, häuten, von den Stielansätzen befreien und klein würfeln.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Auberginenwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. unter häufigem Rühren braten. Die Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Alles leicht salzen und pfeffern und mit Rotwein ablöschen. Tomaten und bei Bedarf 2-4 EL Wasser dazugeben, Honig und Kapern unterrühren.

3. Die Auberginen zugedeckt ca. 8 Min. schmoren lassen, dabei nach ca. 5 Min. die Gnocchi unterrühren. Inzwischen Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und nach Belieben kleiner zupfen.

4. Auberginensugo abschmecken und die Hälfte der Basilikumblättchen unterrühren. Die übrigen Blättchen und die Zitronenschale darüberstreuen. Den Hartkäse mit einem Sparschäler in Spänen darüberhobeln. Die One-Pan-Gnocchi in der Pfanne servieren.