



Rote Beete-Gnocchi

mit Aubergine und Petersilien-Pistou



30-40min



3-4 Personen

Zu gegrillter Rote Beete und Aubergine mit krossen Gnocchi passt diese kalte Kräutersauce aus Italien ganz wunderbar! Die Zusammensetzung von Pistou variiert, besteht aber meistens aus Knoblauch, Mandeln, Olivenöl und Käse dazu noch Basilikum oder Petersilie.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Gnocchi ¹
- 1 Schalotte
- 2 Auberginen
- Frische Petersilie
- 2 Knollen Rote Beete
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 2 Fläschchen Balsamico-Essig ¹²
- 2 Päckchen Mandelblättchen ¹⁵
- 2 italienische Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 26.7g, Kohlenhydrate 85.9g, Eiweiß 18.3g



1. Aubergine schneiden

Den Backofen auf Umluftfunktion auf 200°C vorheizen. Die **Aubergine** längs vierteln und anschließend in ca. 0,5cm-1cm große Würfel schneiden. Großzügig mit Salz einreiben, in ein Sieb geben und zum Abtropfen zur Seite stellen.



4. Gnocchi backen

Die **Gnocchi** mit den **abgetropften Auberginen** und **Knoblauch** zu der **Rote Beete** geben, alles mit ca. 2-3EL Olivenöl vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und für ca. 20-25Min. im Ofen backen, zur **Hälfte der Zeit** einmal wenden.



2. Rote Beete schneiden

Die **Rote Beete** schälen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Da **Rote Beete** färbt, am Besten mit Handschuhen und Schürze arbeiten. Mit **Balsamico-Essig** mischen.



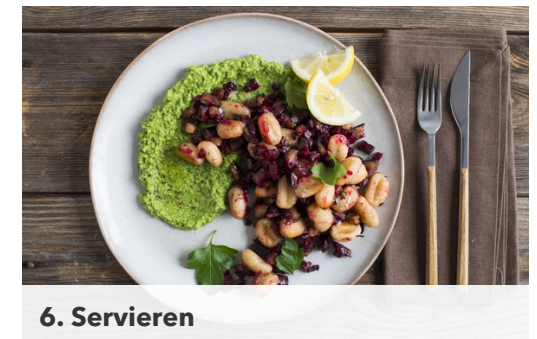
5. Pistou mischen

Die **Mandeln** hacken, den **Käse** grob reiben, die **Petersilie samt Stängel** grob hacken. Eine **Hälfte der Zitrone** entsaften, die **zweite in Spalten** schneiden. Die **Schalotte** in grobe Würfel schneiden und **je nach Schärfewunsch** mit **Mandeln, Käse, Petersilie**, 1EL Olivenöl und **2-3EL Zitronensaft** sowie schwarzen Pfeffer pürieren, bis eine cremige **Sauce** entst...



3. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** auspressen oder sehr fein hacken.



6. Servieren

Sobald die **Auberginen** weich sind, das Blech aus dem Ofen nehmen und alles vor dem Servieren mit **Pistou** garnieren.