



## Auberginen-Pfanne mit Gnocchi-Rollen

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Gnocchi-Rollen

700 g Kartoffeln, mehlig kochend  
1 Eigelb  
Muskatnuss  
200 g Mehl  
4 EL Hartweizengrieß

#### Auberginen-Pfanne

400 g Schlangen-Auberginen (oder jede andere)  
Öl zum Braten  
2-3 (Flaschen-)Tomaten  
1 Zwiebel  
Kreuzkümmel  
1 Zitrone, unbehandelt  
2-3 Zehen Knoblauch  
Thymian  
Bohnenkraut  
Basilikum  
50 g Parmesan, gerieben

### Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis sie sehr weich sind. Abgießen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zu einer feinen Masse verarbeiten, dann Eigelb, Muskatnuss, Mehl und Hartweizengrieß einarbeiten. Diese Masse portionieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Rollen formen. In gleichmäßigen Abständen abstechen und in ausreichend siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Auf einen gefetteten Teller geben und abkühlen lassen.

Für die Auberginen-Pfanne den Strunk abtrennen, der Länge nach vierteln und in Stücke schneiden, die der Länge der Gnocchi-Rollen ähneln. In Öl auf den Schnittflächen leicht anbraten. Zwischenzeitlich die Tomaten vierteln, die Zwiebel fein würfeln. Die Zwiebel mit anschwitzen, dann mit Kreuzkümmel, Zitronenabrieb, -saft und geriebenem Knoblauch aromatisieren. Die Tomaten dazugeben und zuletzt gehackten Thymian und Bohnenkraut.

In einer separaten Pfanne die Gnocchi in etwas Öl rundherum Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen und mit ganzen Basilikumblättern in die Auberginenpfanne geben. Alles gründlich mischen und mit Parmesan bestreuen.

### Nährwerte pro Portion:

462 kcal – 7 g Fett – 18 g Eiweiß – 81 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Parmesan kann tierisches Lab enthalten.**