



Gnocchi di melanzane - Auberginen-Gnocchi

Auberginen-Gnocchi sind zwar delikat, aber nur von feinem Geschmack, an einer kräftigen Sauce angerichtet würden sie untergehen. Zusammen mit Rosmarin in Butter andegünstete Tomaten passen da viel besser.

Die Gnocchi sind auch in der Zubereitung etwas heikel, da sie recht weich sind und mit reichlich Mehl gebunden werden müssen, zu viel Mehl macht sie talgig, mit zu wenig Mehl lassen sie sich aber kaum formen. Ich habe sie von Hand geformt, sie aus einem Spritzsack direkt ins heiße Wasser zu geben, wäre womöglich die bessere und einfachere Variante gewesen.

Zutaten (2 Portionen)

1	Aubergine, ca. 400g
	Olivenöl
100g	Mehl
30g	Parmesan gerieben
1	Ei
1	Knoblauchzehe
1-2El	Paniermehl
30g	Tafelbutter
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Tomate, ca. 150g
	Kräutersalz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Aubergine halbieren, die Schnittflächen kreuzweise 1cm tief einschneiden. In eine Gratinform legen und mit Olivenöl einpinseln. In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

Solange die Aubergine noch lauwarm ist, die Haut abziehen, das Fruchtfleisch klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mehl, Ei und Parmesan zugeben, die Knoblauchzehe dazupressen und alles vermischen, Paniermehl nach und nach zugeben, bis sich die Masse formen lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Masse auf einer gut bemehlten Unterlage zu 2cm dicken Rollen formen. Nochmals ein paar Minuten ruhen lassen. 2-3cm lange Gnocchi abstechen und von Hand etwas nachformen.

Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.

Butter in einer flachen Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinzwig in die Butter legen und 5 Minuten leicht dünsten.

Tomate vierteln, die Kerne herausschneiden, das Fruchtfleisch würfeln und zur Rosmarinbutter geben. Mit Kräutersalz würzen. Ca. 5 Minuten dünsten, die Tomatenwürfel sollen weich werden, aber nicht ganz zerfallen.

Gnocchi in das leicht siedende Wasser geben. Sie steigen nach 2-3 Minuten an die Oberfläche. Danach noch 1 Minute ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, zu den Tomatenwürfeln geben und vermischen.

Gnocchi anrichten und nach Belieben mit etwas grob geriebenem Halbhartkäse bestreuen.









