



Gnocchi Aubergine Auflauf

Gnocchi Aubergine Auflauf

500 g Gnocchi

1 große Aubergine

1 Dose Al Amier Kichererbsen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 g passierte Tomaten

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Teelöffel Al Amier Harissa rote Chili Paste

100 g Mozzarella

30 g Parmesan (gerieben)

50 g Feta

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

frische Petersilie

Gnocchi Aubergine Auflauf

1.

Den Ofen auf 200°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Aubergine in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Kichererbsen abgießen und gut abspülen.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen.

Auberginenwürfel darin anbraten, bis sie goldbraun und weich sind (ca. 8-10 min.). Bei Bedarf mehr Öl hinzufügen.

Zwiebel und Knoblauch zu den Auberginen geben und für weitere 3-4 min. braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Kichererbsen in die Pfanne geben und für 3-5 min. mit anbraten.

Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz anrösten.

Passierte Tomaten und Harissa-Paste hinzufügen und gut verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze ca. 10 min. köcheln lassen.

Während die Sauce köchelt, die Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Die Gnocchi in eine Auflaufform geben und darin mit der Auberginen Mischung vermischen.

Mozzarella, Parmesan und Feta gleichmäßig über den Auflauf streuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen etwa 20 min. backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit frischer Petersilie bestreuen. Heiß servieren.