

Gebratene Gnocchi mit Aubergine

Zutaten:

1000 g frische Gnocchi
1 Glas getrocknete Tomaten in Marinade
1 Aubergine
1 Bund Frühlingszwiebeln
75 g schwarze Oliven
2 EL Basilikum (gehackt)
50 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Tomaten abgießen und das Marinadeöl auffangen.
- Aubergine, Oliven, Tomaten und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden bzw. würfeln.
- Pinienkerne etwas kleinhacken.
- 2 EL vom „Tomatenöl“ in einer Pfanne erhitzen.
- Die Gnocchi darin etwa 5 Minuten hell anbraten.
- Dabei die Gnocchi immer wieder wenden.
- Gnocchi herausnehmen und warm halten.
- Auberginenwürfel in Olivenöl 5 Minuten anbraten.
- Tomaten, Oliven und Zwiebeln kurz mitbraten.
- Salzen und Pfeffern.
- Gnocchi, Basilikum und Pinienkerne untermengen.
- Alles noch einmal kurz zusammen braten.
- Auf Tellern mit ein paar Basilikumblättern anrichten.