

Gnocchi mit Gemüse



500 g Gnocchi Kühlregal o. selbstgemacht
4 EL Olivenöl
1 kleine Aubergine ca. 180g
1 Zucchini ca. 200g
1 rote Paprika
2 Zweige frischer Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1 Flasche Passata / passierte Tomaten 690ml
1 TL Salz
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
2 TL italienische Kräuter
2 EL frischer Basilikum

1. **Optional:** Aubergine in Scheiben schneiden und kräftig von beiden Seiten salzen, damit Wasser und Bitterstoffe austreten. Nach 10 Minuten gründlich abwaschen und trocknen.
2. Zucchini, Aubergine und Paprika in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer - hoher Stufe erhitzen und Rosmarinzweige sowie Auberginen 2 Minuten anbraten.
5. Zucchini, Paprika und Knoblauch und weitere 2 EL Olivenöl hinzugeben, da die Aubergine viel Öl aufgesaugt. Für weitere 2-3 Minuten anbraten.
6. Mit Passata aufgießen, einrühren und zum Kochen bringen. Für ca. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
7. Soße mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.
8. Gnocchi dazugeben (ggfs. vorher kurz in Salzwasser kochen - ich hatte meine selbstgemachten Gnocchi hier), 2-3 Minuten in der Soße ziehen lassen und servieren.