



Gnocchipfanne mit Aubergine & Zucchini

Diese schnelle Gnocchipfanne mit Aubergine und Zucchini ist das perfekte Rezept für die heiße Sommerküche. In weniger als 15 Minuten zauberst du ein cremiges, mediterranes Gericht auf den Tisch. Knusprig geröstete Sonnenblumenkerne sorgen dabei für den perfekten Crunch. Ein leichtes, vegetarisches Blitzgericht für die ganze Familie!

Zutaten

- 1 Aubergine
- 1 Stück Zucchini
- 400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 2 TL Pesto
- 1 Schuss Sahne
- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Schritt 1 Gemüse vorbereiten:

Die Aubergine und die Zucchini in gleichmäßige Würfel schneiden.

Schritt 2 Gemüse anbraten:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin anbraten.

Schritt 3 Gnocchi dazugeben:

Die Gnocchi mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Schritt 4 Verfeinern:

Das Pesto hinzugeben und alles gut durchschwenken, sodass sich die Aromen verteilen.



Schritt 5 Cremig machen:

Mit einem Schuss Sahne ablöschen und kurz einköcheln lassen.

Schritt 6 Topping & Anrichten:

Die Sonnenblumenkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Die Gnocchipfanne auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Kernen bestreuen.