

## Melanzanignocchi mediterran

### Zubereitung:

Für die **Melanzanignocchi mediterran** die Melanzani der Länge nach halbieren, mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und mit etwas Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C ca. 20 Minuten backen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und auf ein Sieb geben. Gut ausdrücken und fein hacken.

Die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Melanzanipüree, Eidotter, Balsamicoessig und Olivenöl vermischen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Dann den Grieß und das Mehl untermengen. Auf einer Arbeitsfläche aus der Masse daumendicke Rollen formen und davon wiederum ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben mit einer Gabel rillenartige Muster eindrücken. In kochendes Salzwasser einlegen, einmal kurz aufkochen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit braun aufgeschäumter Butter übergießen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

### Tipp:

BACKROHRTEMPERATUR: 220 °C

GARUNGSZEIT: Melanzani 20 Minuten, Gnocchi 3 Minuten



### Quelle:

**Die Mittelmeer Küche**

Haslauer / Wagner

**Kochdauer:** 15 bis 30 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Eigenschaften:** vegetarisch , Schnelle Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Melanzani
- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 1 TL Balsamicoessig
- 1 EL Olivenöl
- 1 Stück Eidotter
- 35 g Weizengrieß
- 75 g Mehl
- Meersalz (aus der Mühle)
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Butter (braun)
- Parmesan (gerieben)