

# Auberginen-Gnocchi mit Schnittlauch-Butter

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

2 Auberginen

4 mehligk. Kartoffeln

2 Eier

200 g Mehl

Olivenöl

Salz, Pfeffer

**Für die Schnittlauch-Butter:**

100 g Butter

$\frac{1}{2}$  Zitrone, Abrieb

1 Bund Schnittlauch

**Für die Garnitur:**

100 g Pecorino

**Für die Gnocchi:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und halbieren. Mit Schale kochen. Auberginen halbieren und mit dem Messer rautenförmig auf den Innenseiten einritzen. Erst salzen und dann mit Olivenöl bestreichen. Auf einem Gitter in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 20-25 Minuten backen.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Nochmals ausdampfen lassen.

2 Eier trennen und Eigelbe mit zu den Kartoffeln geben. Auberginen aus dem Ofen nehmen und Fruchtfleisch aus der Schale kratzen. Ebenfalls durch die Kartoffelpresse drücken und unter die Kartoffeln rühren. Einen Esslöffel Öl in die Masse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit Mehl zu einem Gnocchi-Teig abbinden. In kleine Bällchen formen und in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

**Für die Schnittlauch-Butter:**

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Butter schmelzen und Zitronenabrieb dazugeben. Schnittlauch einrühren. Gnocchi vor dem Servieren in der Butter schwenken.

**Für die Garnitur:**

Pecorino über die angerichteten Gnocchi reiben.

Björn Freitag am 20. Juni 2024