

# Auberginen-Gnocchi mit Zucchini und gelbem Paprika-Gelee

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

3 Auberginen	6 EL Mehl	1 Ei
10 g Parmesan	Salz	Pfeffer

**Für die Tomatensauce:**

4 Tomaten	8 Cocktailtomaten	1 Zwiebel
1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 TL Kräuter-der-Provence
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Paprikagelee:**

1 gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	3 Blatt Gelatine
1 Zitrone, (Saft)	$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	1 Prise Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

**Für die Zucchini:**

1 Zucchini	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, (Saft)	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	5 EL Olivenöl
Salz		

**Für die Gnocchi:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen waschen, halbieren und eingeschnitten in den Ofen geben. Die Auberginen kurz auskühlen lassen und von der Schale befreien. Das Fruchtfleisch in einer Moulinette pürieren. Zu dem Fruchtfleisch alle weiteren Zutaten geben und vermengen. Einen Topf mit heißem Wasser und Salz aufstellen. Einen Faden über dem Topf spannen und mit Hilfe eines Spritzbeutels die Gnocchi formen. Die Gnocchi etwa 4 Minuten im siedenden Wasser garen.

**Für die Tomatensauce:**

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Stangensellerie putzen und grob schneiden. Die Tomaten halbieren, vom Strunk und Kerngehäuse befreien und vierteln.

Den Knoblauch in einen Topf pressen und mit den Tomaten, Zwiebeln und Stangensellerie anbraten. Nach ca. 10 Minuten die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, durch ein Sieb drücken und im Topf um ein Viertel reduzieren lassen.

**Für das Paprikagelee:**

Die Paprika halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Zwiebel abziehen und mit der Paprika entsaften. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In einem Topf den Saft leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

Mit Zitronensaft, Kurkuma, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine kleine Silikon-Schüssel geben, im Gefrierfach etwa 15 Minuten gelieren lassen und in kleine Würfel schneiden.

**Für die Zucchini:**

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und grob würfeln. Thymian abbrausen und trockenweldeln. Olivenöl mit Thymian, Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft und Salz verrühren. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit dem Ölgemisch bestreichen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten.

Die Auberginen-Gnocchi mit gegrillter Zucchini und gelbem Paprika-Gelee auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 21. November 2017