

# REZEPT DER WOCHE

KW 37 09.09. – 15.09.2024

## Kartoffelsalat orientalisches

(Für 4 Personen)



### Das brauchen Sie:

- 800g [Kartoffeln vfk](#) (Art.Nr. 501)
- 1 [Aubergine](#) (Art.Nr. 170)
- 4EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8283)
- 1EL [Sesam](#) (Art.Nr. 5086)
- 1EL [Kreuzkümmelsamen](#) (Art.Nr. 8590)
- 1 [Frühlingszwiebelbund](#) (Art.Nr. 405)
- 200g [Tomaten](#) (Art.Nr. 112)
- 1 [Spitzpaprika](#) (Art.Nr. 125)
- 1 [Schlangengurke](#) (Art.Nr. 130)
- 3EL [Ahornsirup](#) (Art.Nr. 5319)
- 2EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8283)
- 1/2 TL [Chiliflocken](#) (Art.Nr. 8537)
- 150g [griechischer Joghurt](#) (Art.Nr. 2474)
- 50g [Schmand](#) (Art.Nr. 2286)
- 15ml [Zitronensaft](#) (Art.Nr. 1760)
- 10ml [Sesamöl](#) (Art.Nr. 8438)
- 1TL [Oregano](#) (Art.Nr. 8355)
- 1 Prise [Rohrohrzucker](#) (Art.Nr. 5253)
- 1EL [Sesam](#) (Art.Nr. 5086)
- 1/2 Bd. [krause Petersilie](#) (Art.Nr. 450)
- 2 Stg. [Minze](#) (Art.Nr. 499)
- Salz, Pfeffer

### Und so geht's:

#### Kartoffel-Auberginen:

Backofen auf 220°C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und abtupfen. Aubergine waschen und in Stücke schneiden. Mit Kartoffeln, Olivenöl, Sesam, Kreuzkümmel und Salz mischen, auf dem Blech verteilen und ca. 45 Minuten backen.

#### Salat und Dressing:

Frühlingszwiebeln fein würfeln. Tomaten, Paprika und Gurke in 1 cm große Würfel schneiden. Granatapfelsirup, Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mischen, unter das Gemüse geben.

#### Joghurtdressing:

Joghurt, Schmand, Zitronensaft, Sesamöl, Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Über die abgekühlten Kartoffeln und Auberginen geben. Sesam in einer Pfanne rösten. Petersilie hacken, Minze in Streifen schneiden. Anrichten und mit Sesam, Petersilie und Minze bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**

**DECKERS BIOHOF**

Ottenhofener Straße 27  
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230  
E-Mail [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)