

# REZEPT DER WOCHE

KW 27 30.06. – 06.07.2025

## Gemüse-Spieße mit Auberginen-Dip (Für 4 Personen)



### Das brauchen Sie:

2 Stück	<a href="#">Auberginen</a>	(Art.Nr. 170)
2	<a href="#">Knoblauchzehen</a>	(Art.Nr. 410)
1 EL	<a href="#">Zitronensaft</a>	(Art.Nr. 1760)
500 g	<a href="#">Kartoffeln</a>	(Art.Nr. 508)
2 Stück	<a href="#">Zucchini</a>	(Art.Nr. 180)
2 Stück	<a href="#">rote Paprika</a>	(Art.Nr. 121)
2 Stück	<a href="#">Kohlrabi</a>	(Art.Nr. 703)
etwas	<a href="#">Olivenöl</a>	(Art.Nr. 8605)
Handvoll	<a href="#">Oliven</a>	(Art.Nr. 19117)
Handvoll	<a href="#">Datterinotomaten</a>	(Art.Nr. 105)
1 Bund	<a href="#">Petersilie</a>	(Art.Nr. 451)

Salz und Pfeffer

### Und so geht's:

Auberginen rundherum einstechen und im geschlossenen Grill oder Backofen (180 °C) 35–40 Minuten garen. Kartoffeln ca. 10 Minuten in Salzwasser vorkochen, abgießen und abkühlen lassen.

Zucchini, Paprika und geschälten Kohlrabi in gleich große Stücke schneiden.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, auf Spieße stecken und bei mittlerer Hitze grillen, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.

Auberginenfleisch aus der Schale lösen, mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Dip mit Oliven, Tomaten und Petersilie garnieren und mit den Gemüsespießen servieren.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**