

REZEPT DER WOCHE

KW 28 08.07. – 14.07.2024

Überbackene Mangold Auberginen

(Für 3 Personen)



Das brauchen Sie:

- 2 Stück [Auberginen, halbiert](#) (Art.Nr. 170)
- 1 [Knoblauchknolle](#) (Art.Nr. 410)
- 1 EL [Frischkäse](#) (Art.Nr. 2326)
- 9 Blätter [Mangold](#) (Art.Nr. 721)
- 2 Hand [Pastinaken, gewürfelt](#) (Art.Nr. 314)
- 3 EL [Butter](#) (Art.Nr. 2340)
- 200 g [Semmelbrösel](#) (Art.Nr. 6016)
(oder altbackenes Brot zerstoßen oder klein gemixt)
- [Muskat](#) (Art.Nr. 8344)
- [Majoran](#) (Art.Nr. 8345)
- [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8283)
- [Brat-Öl](#) (Art.Nr. 8234)
- [Petersilie zur Deko](#) (Art.Nr. 451)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Auberginenhälften mit Öl benetzen, salzen und mit der Schnittseite nach unten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen stellen. Daneben die ganze Knoblauchzehe (samt Schale) in den Ofen legen. Beides etwa 20 Minuten backen. Knoblauch und Auberginenfruchtfleisch auskratzen und in ein Mixgefäß geben. Frischkäse, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Majoran dazugeben und pürieren. Den Strunk des Mangolds flach schneiden und blanchieren. Die obere grüne Blatthälfte muss nicht blanchiert werden. Etwa 2 Löffel Auberginenpüree auf das Blatt geben, zu Röllchen aufdrehen und in eine Form legen. Brotkrumen mit Butter und Öl anschwitzen, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Butterbrösel über die Röllchen verteilen. Pastinaken in Olivenöl und Butter anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Röllchen im 200 °C Ofen etwa 15 Minuten überbacken und neben den Pastinaken anrichten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de