



REZEPT DER WOCHE

KW 30 24.07. – 30.07.2023

Überbackene Mangold-Auberginen-Röllchen mit Pastinaken (Für 3 Personen)

Das brauchen Sie:

- 2 [Auberginen, halbiert](#) (Art.Nr. 171)
- 1 [Knoblauchknolle](#) (Art.Nr. 410)
- 1 EL [Frischkäse](#) (Art.Nr. 2326)
- 9 [Mangoldblätter](#) (Art.Nr. 721)
- 2 [Pastinaken, gewürfelt](#) (Art.Nr. 314)
- 3 EL [Butter](#) (Art.Nr. 2340)
- 200 g [Semmelbrösel](#) (Art.Nr. 6016)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8625)
- 1 Prise [Majoran](#) (Art.Nr. 8345)
- Etw. Salz, Pfeffer, Muskat
- 3 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)
- Etw. [Petersilie zur Deko](#) (Art.Nr. 451)

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.

Beides etwa 20 Minuten backen. Die Hälfte des Knoblauchs und das Fruchtfleisch der Aubergine auskratzen und in ein Mixgefäß geben. Ein Löffel Frischkäse, ein Schluck Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Majoran dazu geben und pürieren.

Strunk des Mangolds flacher/dünnere schneiden und kurz blanchieren (in Wasser kochen). Die obere, grüne Blatthälfte muss nicht blanchiert werden. Etwa 2 Löffel Auberginenpüree auf das Grün des Blattes geben, zu Röllchen aufdrehen und in eine feuerfeste Form geben.

Semmelbrösel mit 2 EL Butter und Öl etwas anschwitzen, Salz, Pfeffer und Muskat dazu. Die Butterbrösel großzügig über die Röllchen verteilen.

Pastinaken in Bratöl und Butter anschwitzen bis sie goldbraun sind. Salz, Pfeffer, Muskat dazu.

Röllchen im 200 °C heißen Ofen etwa 15 Minuten überbacken und neben den Pastinaken anrichten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIOHOF