



REZEPT DER WOCHE

KW 9 26.02. – 03.03.2024

Tomaten-Auberginen-Gratin, Fenchelrührei und Salat

(Für 2 Portionen)

Das brauchen Sie:

Fenchelrührei:

- 1/2 [Fenchel](#) (Art.Nr. 723)
- 6 [Eier](#) (Art.Nr. 1991)
- Etw. [Kümmel](#) (Art.Nr. 8142)
- Etw. [Bratöl](#) (Art.Nr. 8324)

Tomaten-Auberginen-Gratin:

- 1 [Aubergine](#) (Art.Nr. 170)
- 2 [Tomaten](#) (Art.Nr. 106)
- Etw. [Bergkäse](#) zum Überbacken (Art.Nr. 2502)
- Etw. [Olivenöl](#) zum Marinieren (Art.Nr. 8229)
- Etw. [Bratkartoffelgewürz](#) (Art.Nr. 8169)

Salat:

- 1 [kleiner Eichblattsalat](#) (Art.Nr. 205)
- 250 g [Ziegenjoghurt](#) (Art.Nr. 2315)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8229)
- 1 EL [Balsamico bianco](#) (Art.Nr. 8114)
- Etw. Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Die Aubergine und Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zuerst die Auberginenscheiben mit reichlich (!) Olivenöl und Bratkartoffelgewürz marinieren und ein bisschen durchziehen lassen. Dann die Scheiben auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und abwechselnd mit der Tomate in eine Auflaufform schichten. Mit Käse für etwa 12 Minuten bei 220°C überbacken. Die entstehende Flüssigkeit lässt sich super mit einer Scheibe Brot snacken oder am Ende als eine Art Soße auf den Teller geben.

Für das Rührei zuerst den Fenchel in feine Scheiben schneiden und auf halber Hitze anschwitzen bis er gar, aber nicht völlig zerkoht, ist. Direkt ein bisschen Salz und Kümmel dazu geben. Wenn der Fenchel gegart aber bissfest ist, die Eier dazu geben und unter ständigem Rühren, bis das Rührei schön cremig ist.

Den Eichblattsalat waschen und zupfen. Beim Dressing einfach alle Zutaten zusammen verrühren und nach Geschmack abschmecken.

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**