

# REZEPT DER WOCHE

KW 25 16.06. – 22.06.2025

**Gebackene Kartoffelscheiben mit Fenchel-Tomaten-Salat & gebackenem Camembert  
(Für 4 Personen)**



## Das brauchen Sie:

|       |  |                |
|-------|--|----------------|
| 800 g | <a href="#">Kartoffeln</a>             | (Art.Nr. 500)  |
| 2     | <a href="#">Fenchelknollen</a>         | (Art.Nr. 723)  |
|       | Fenchelgrün fein gehackt               |                |
| 5     | große Tomaten                          |                |
| 2     | <a href="#">Camembert</a>              | (Art.Nr. 2050) |
| 50 g  | <a href="#">Mandelblättchen</a>        | (Art.Nr. 5056) |
|       | <a href="#">Bratöl</a>                 | (Art.Nr. 8324) |
| 2     | <a href="#">Nektarinen</a>             | (Art.Nr. 1213) |
| 1     | <a href="#">Zwiebel</a>                | (Art.Nr. 400)  |
| 3 EL  | <a href="#">Balsamico Essig</a>        | (Art.Nr. 8114) |
| 2 EL  | <a href="#">Fruchtaufstrich Orange</a> | (Art.Nr. 7246) |
| 3 EL  | <a href="#">Olivenöl</a>               | (Art.Nr. 8044) |
|       | Salz                                   |                |

## Und so geht's:

Zuerst den Salat vorbereiten – gern schon am Vortag, damit er gut durchziehen kann. Für das Dressing Nektarinen und Zwiebel würfeln, mit Balsamico, Fruchtaufstrich, Olivenöl und Salz mischen. Tomaten würfeln, Fenchel fein schneiden, mit dem Großteil des Dressings vermengen und salzen. Etwas Dressing für den Camembert zurückbehalten. Tipp bei wenig Zeit: Salz direkt in den Fenchel einmassieren – macht ihn schneller weich. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Öl und Salz mischen. Auf einem Blech (ggf. zwei) verteilen, sodass sie sich kaum überlappen. Bei 230 °C Umluft (oberste Schiene) ca. 15 Min. backen, bis sie knusprig sind. Mandelblättchen fettfrei rösten. Camembert in geölter Form mit etwas Öl beträufeln, bei 180 °C Umluft ca. 15 Min. backen, bis er weich ist. Anrichten: Kartoffelscheiben auf einer Platte auslegen, Salat darübergeben, Camembert darauf platzieren, mit restlichem Dressing und Mandeln garnieren.

**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)