

# REZEPT DER WOCHE

KW 18 27.04. – 03.05.2026

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



### Das brauchen Sie:

2	<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 vfk</a>	(Art.Nr. 501)
2	<a href="#">Zucchini</a>	(Art.Nr. 180)
2	<a href="#">rote Paprika</a>	(Art.Nr. 121)
200 g	<a href="#">Champignons</a>	(Art.Nr. 800)
	<a href="#">Olivenöl</a>	(Art.Nr. 8231)
Handvoll	<a href="#">Oliven</a>	(Art.Nr. 17019)
Handvoll	<a href="#">Cocktailtomaten</a>	(Art.Nr. 104)
	Salz und Pfeffer	

### Und so geht's:

Auberginen rundherum einstechen und im Ofen oder Grill bei 180 °C ca. 35–40 Minuten garen. Kartoffeln etwa 10 Minuten in Salzwasser vorkochen, abgießen und abkühlen lassen.

Zucchini, Paprika und Champignons schneiden. Alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen, auf Spieße stecken und bei mittlerer Hitze grillen, bis das Gemüse weich und gebräunt ist.

Auberginen halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dip pürieren. Mit Oliven, Tomaten und frischen Kräutern garnieren und zusammen mit den Spießen servieren.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**

**DECKERS**BIOKISTE

Am Bollgraben 11  
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230  
E-Mail [info@deckersbiokiste.de](mailto:info@deckersbiokiste.de)