

# REZEPT DER WOCHE

KW 27 29.06. – 05.07.2026

## Gebackene Aubergine mit Zitronen-Dip (Für 2 Personen)



### Das brauchen Sie:

500 g	<a href="#">Aubergine</a>	(Art.Nr. 170)
250 g	<a href="#">Tomaten</a>	(Art.Nr. 112)
150 g	<a href="#">Mozzarella</a>	(Art.Nr. 2117)
½ Bund	<a href="#">Petersilie</a>	(Art.Nr. 451)
2	<a href="#">Knoblauchzehen</a>	(Art.Nr. 410)
1	<a href="#">Zitrone</a>	(Art.Nr. 1760)
250 g	<a href="#">Joghurt</a>	(Art.Nr. 2042)
2 EL	<a href="#">Olivenöl</a>	(Art.Nr. 8041)
	Salz, Pfeffer	
1 Prise	Zucker	
	Öl für das Blech oder die Auflaufform	

### Und so geht's:

Auberginen längs im Abstand von ca. 1,5 cm bis zum Stiel einschneiden und auffächern. Kräftig salzen und 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Ofen auf 200 °C vorheizen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Petersilie und Knoblauchzehen fein hacken und mischen.

Auberginen abspülen, trocken tupfen, in einer großen Auflaufform auffächern. Zwischenräume mit Tomaten, Mozzarella und 2/3 der Petersilienmischung füllen. Salzen, pfeffern, mit 1,5 EL Olivenöl beträufeln.

Etwa 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und die Aubergine weich ist. Währenddessen Joghurt mit restlicher Petersilienmischung, 3 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und restlichem Olivenöl verrühren. Auberginen aus dem Ofen nehmen, mit Bratsaft beträufeln und mit dem Dip 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)