

# KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW26

## Zutaten

**1 Aubergine**  
**1 Zwiebel**  
**30 g frischen Knoblauch**  
**4 EL Brat & Backöl**  
**1 EL Tomatenmark**  
**70 ml Rotwein**  
**680 g Passata**  
**½ TL Thymian**  
**1 TL Oregano**  
**Salz & Pfeffer**  
**130 g Spitzpaprika**  
**500 ml Milch**  
**1 Lorbeerblatt**  
**2 EL Butter**  
**2 EL Dinkelvollkornmehl**  
**9 Dinkel-Lasagneblätter**  
**250 g Cherrytomaten**  
**100 g Mozzarella**  
**2 Stängel Basilikum**

## Auberginen-Dinkel-Lasagne

Die Aubergine waschen, putzen, in Scheiben schneiden, salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebel, Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Minuten andünsten und mit Rotwein ablöschen. Passata hinzugeben und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Thymian, Oregano hinzugeben, würzen mit Salz & Pfeffer. Aubergine trocken tupfen, 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen von beiden Seiten anbraten und wieder herausnehmen. Spitzpaprika waschen, putzen, entkernen und in Ringe schneiden. Für die Béchamelsauce Milch mit dem Lorbeerblatt erhitzen und mit Muskat, Salz & Pfeffer würzen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren, kurz anschwitzen. Unter Rühren die Milch angießen, bei kleiner Hitze für ca. 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Schicht nun die Tomaten- und Béchamelsauce, Lasagneblätter, Aubergine und Spitzpaprika im Wechsel. Cherrytomaten waschen, putzen halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomaten die Lasagne belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft für ca. 45 Minuten backen. Basilikum waschen und trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Lasagne aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten ruhen lassen, mit dem Basilikum bestreuen und servieren. 😊

## Zutaten

**1 Charentais Melone**  
**1 Gurke**  
**150 g Schmand**  
**0,5 TL getr. Dill**  
**1 Zitrone**  
**Salz & Pfeffer**  
**1 TL Zucker**

## Melonen-Gurkensalat

Die Gurke waschen, schälen, vierteln, Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Gurke mit ½ TL Zucker und ½ TL Salz gut vermengen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Gurken abgießen und vorsichtig ausdrücken. Die Melone achteln, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben und dann auspressen. Schmand mit der Zitronenschale, dem Saft, Zucker und Dill verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Melone mit der Gurke zusammen in eine Schüssel geben, vermengen und die Marinade vorsichtig unterheben. Nochmals abschmecken und servieren. 😊

## Zutaten

**1 Wirsing**  
**200g Sahne**  
**Muskat**  
**Salz & Pfeffer**

## Wirsing á la Creme

Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Sahne in einem Topf aufkochen, würzen mit Muskat, Salz & Pfeffer und leicht einköcheln lassen. Den Wirsing hinzugeben, nochmals aufkochen und abschmecken.  
Info: Semmelknödel können gut zu Wirsing á la Creme gereicht werden.

Alle Rezepte auch zum Nachkochen unter:  
[biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html](http://biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html)



Für Neuigkeiten vom  
Bioboten bitte wenden 