

Die WILKENWERK Ersatzkantine

Wer vermisst Sie nicht, die gute alte Kantine oder den Mittagstisch im Imbiss um die Ecke? WILKENWERK hilft aus!

Hier stellen wir Ihnen unsere ganz eigenen Lieblingsrezepte vor, die wir zu Hause immer gern kochen, auch wenn`s mal schnell gehen soll.

Unser erstes Gericht stammt von unserer guten Seele **Katharina**, die nicht nur im Office-Management, sondern auch in der Küche brilliert.

Was braucht man?

- 3 mittelgroße Auberginen
- 250 g Quark
- Petersilie, glatt
- Salz
- Olivenöl
- Granatapfelkerne (wenn man mag)

Was ist zu tun?

Für die Auberginen:

- Die Auberginen waschen und in Hälften oder fingerdicke Scheiben schneiden
- Allesamt auf einem Backrost ausbreiten
- Mit Olivenöl einpinseln und ein wenig Salz bestreuen
- Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad bräunen - bis sie eine schöne gebräunte Oberfläche erhalten - und nach ca. 20 Minuten wieder rausholen

Für den Quark*:

- In der Zwischenzeit den Quark mit Salz und Petersilie verrühren und mit den Auberginen zusammen essen.
- Wer möchte, bestreut das Ganze noch mit einigen gelösten Granatapfelkernen.

* Heißer Tipp: Wenn man den Quark schon vorher zubereitet, schafft man es in der Zeit, in der die Auberginen im Ofen sind, sogar noch ein paar Mails zu beantworten.

Alle WILKENWERKER wünschen Ihnen einen guten Appetit! Für mehr Rezepte, Inspirationen und Ideen, schauen Sie gern auch auf unserer hilfreichen Instagram Page [QUARANTIME_EXPERIENCE](#) vorbei.