



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Montag bis Freitag: 8.30 bis 13.00 Uhr oder Anrufbeantworter
Telefon: +49 241 955 1453
Telefax: +49 241 955 1452
E-Mail: info@biokiste-aachen.de
Internet: www.biokiste-aachen.de



06. Kalenderwoche 2010

REZEPTE zur Gourmetkiste

Herzhafte Topinambur-Pfanne

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

400 g Speck, geräuchert

4 Zwiebeln

800 g Topinambur

1 Kürbis (z.B. Hokkaido)

500 ml Gemüsebrühe

250 ml Sahne

Salz und Pfeffer

200 g Bergkäse, gerieben

Den Räucherspeck in Würfel schneiden und in einer schweren Pfanne auslassen.

Die Zwiebeln schälen, grob hacken und im heißen Speckfett anschwitzen.

Dann die Topinambur schälen und wie den Kürbis in Scheiben schneiden. Beides zu den Zwiebeln und dem Speck geben und ebenfalls anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe und

Sahne ablöschen und ca. 15-20 Min. köcheln lassen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den geriebenen Käse gleichmäßig über das Gericht streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C so lange überbacken, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Romanesco-Pfanne

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 45 Min.

1 Zwiebel

250 g Schweinemett

1 Ei

Salz und Pfeffer

100 g Topinambur

1 Kohlrabi

1 Romanesco

Zwiebel schälen, fein würfeln.

Mett, Zwiebelwürfel und

Ei verkneten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen Bällchen formen.

Topinambur und

Kohlrabi schälen und würfeln.

Romanesco putzen, waschen, in kleine Türmchen teilen. Ca. 5 Min. in kochendem Salzwasser garen, abtropfen lassen.

Paprika in Stücke schneiden.

Mettbällchen in heißem Öl rundherum ca. 3 Min. braten.

Das Gemüse zufügen, weitere 5-10 Min. braten.

Mit Brühe ablöschen und aufkochen.

Sahne und

Senf einrühren, nochmals aufkochen.

Würzen und mit Petersilie garnieren.

1 rote Paprika

2 EL Öl

200 ml Gemüsebrühe, instant

100 ml Sahne

2 EL Senf, körnig

Petersilie zum Garnieren