



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



12. Kalenderwoche 2010

REZEPTE zur Gourmetkiste

Amerikanischer Krautsalat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 4 Std. Ruhezeit

60 ml Essig
1 EL Zucker
1 EL Mehl
1-2 TL Senf
Salz
60 ml Sahne
1 EL Butter
2 Eier
400 g Weißkohl, fein gehobelt
1 Möhre, geraspelt

Den Essig mit Zucker, Mehl, Senf und Salz verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Sahne und Butter zugeben unditerrühren.
Die Eier mit etwas heißer Flüssigkeit verquirlen und dazu geben – gründlich verrühren!
Sobald die Masse dicklich wird, vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen.
Den Weißkohl und die Möhre untermischen und gut durchziehen lassen.

Radicchio-Gnocchi mit Avocado-Salsa

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

40 g Pinienkerne
2 Limetten
2 reife Avocados

40 g Parmesan, frisch gerieben
Salz und Pfeffer
500 g Gnocchi
3 EL Olivenöl
1 Radicchio (300 g)
Zucker

20 g Parmesan, im Stück

Pinienkerne ohne Fett rösten, herausnehmen.
2 EL Schale von den Limetten abreiben. Saft auspressen.
Avocados halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus den Schalen heben, in einer Schüssel grob zerdrücken. Sofort mit Limettenschale und 3-4 EL Limettensaft mischen.
Parmesan unter die Avocadomasse rühren, würzen und zugedeckt beiseite stellen.
Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.
Öl erhitzen, Gnocchi darin 5 Min. braten. Inzwischen den Radicchio vierteln, Strunk entfernen und in grobe Streifen schneiden, unter die Gnocchi heben und 1-2 Min. mitbraten. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
Mit Avocado-Salsa, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan anrichten.