



**GUT PAULINENWÄLDCHEN**  
**BIOLAND-HOF**

## Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34  
52070 Aachen

Bürozeit: 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](mailto:info@biokiste-aachen.de)

Internet: [www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)



**37. Kalenderwoche 2010**

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Zuckermais in Rahmsoße

**Tipp: Die Maiskolben werden in etwas Wasser mit Butter und Salz gekocht. Anschließend können die Maiskörner mit einem scharfen Messer vom Kolben abgetrennt werden.**

### Zutaten:

für 4 Personen

4 EL Butter  
3 Maiskolben  
1 Becher Crème Fraiche  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuß  
Petersilie



### Zubereitung:

ca. 40 Min.

In einem Topf Butter zerlassen, Zuckermais zugeben und kurz dünsten. Crème Fraiche, Salz, Pfeffer und Muskat zufügen und 2 Minuten zusammen schmoren, dabei umrühren. Mit Petersilie bestreut servieren.

## Wirsing auf italienische Art

### Zutaten:

für 2-3 Personen

50 Gramm Parmesan  
1 kleiner Wirsing (ca. 400 g)  
  
1 halbes Bund Thymian  
125 g Büffel-Mozzarella  
1 Knoblauchzehe  
50 Gramm Pinienkerne  
  
100 Gramm Pancetta sehr  
dünn geschnitten, alternativ:  
Bacon  
  
200 Gramm Pasta  
Salz und Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Olivenöl



### Zubereitung:

ca. 30 Min.

Den Parmesan reiben.  
Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk herauschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Blättchen von den Thymian-Zweigen abstreifen.  
Den Mozzarella in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe pellen und fein hacken.  
In einer kleinen Pfanne die Pinienkerne trocken anrösten.  
Auf dem Herd einen Pasta-Topf mit kochendem Wasser bereitstellen. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin den Pancetta goldbraun anbraten. Die Scheiben herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Den Knoblauch und den Thymian in die Pfanne geben und leicht bräunen lassen. Den Wirsing und Parmesan untermischen. Nun ca. 2 kleine Kellen vom Nudelwasser dazugeben. Alles umrühren und den Deckel auflegen. 5 Minuten köcheln lassen, dabei wieder ab und zu umrühren.  
Die Nudeln in der Zwischenzeit al dente kochen.  
Den Wirsing mit Pfeffer, Salz und Cayenne abschmecken und eventuell mit etwas Olivenöl beträufeln. Die abgetropften Nudeln zum Wirsing geben, vermischen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Mozzarella-Würfel unterheben. Mit den gerösteten Pinienkernen und den Pancetta-Scheiben anrichten.