



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

Internet: www.biokiste-aachen.de



37. Kalenderwoche 2010

REZEPTE

Zwetschgen - Rohrnudeln

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Mehl
30 g Hefe
50 g Zucker
¼ l Milch, lauwarm
1 Ei
160 g Butter, zerlassen
Salz, 2 Pck. Vanillezucker
600 g Zwetschgen



Zubereitung:

Ca. 1 Stunde + 25 Min. Backzeit im Ofen

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und Milch verrühren. Zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Ei, Butter, Salz und Vanillezucker zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Zwetschgen entsteinen. Teig etwa 2 cm dick ausrollen, in etwa 8 cm große Vierecke schneiden, jedes mit 2-3 Zwetschgen belegen und mit Zucker bestreuen. Zusammenklappen und mit Butter bestreichen. In eine gefettete Springform setzen, 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und im heißen Ofen bei 190 °C ca. 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Staudensellerie – Creme - Suppe

Zutaten:

Für 4 Personen

400 g Staudensellerie
250 g Kartoffeln
5 Zweige Thymian
5 EL Margarine
750 ml Brühe
1 Becher Crème Fraiche
Salz
Pfeffer, weißer Muskat, gerieben
2 Scheiben Toastbrot, Vollkorn
2 Knoblauchzehen



Zubereitung:

30-35 Min.

Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Thymianzweig waschen und trockentupfen. 2 EL Margarine in einem Topf erhitzen, Sellerie, Kartoffeln und Thymian andünsten. Mit Brühe und Crème Fraiche ablöschen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Thymian aus der Suppe nehmen, 2 EL Gemüse zum Verzieren beiseite legen. Die Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Toastbrot in Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln. Restliche Margarine in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotwürfel darin anbraten, Knoblauch dazugeben und alles durchschwenken. Suppe mit Gemüse und Croûtons servieren.