



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



13. Kalenderwoche 2011

REZEPTE

Zucchini - Cremesuppe

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 20 Min.

600 g Zucchini
100 g Sellerie
1 Zwiebel
100 g Porree
1 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe
133 g Frischkäse (Kräuter)
Salz und Pfeffer 1 EL
Petersilie

Zucchini waschen und würfeln,
Sellerie schälen, waschen und würfeln,
Zwiebel schälen und fein würfeln
Waschen und in feine Ringe schneiden.
Butter schmelzen und Gemüse darin anschwitzen.
Mit der Gemüsebrühe auffüllen und in ca. 20 Min. garkochen.
Den Käse dazugeben und mit dem Pürierstab sämig pürieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und
mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Kiwi - Parfait

Zutaten:
Für 4 Portionen

Zubereitung:
Ca. 35 Min.

300 g Kiwi (geschält)
300 ml Joghurt, 3,5 % Fett
2 Eigelb
200 g Zucker
100 ml Sahne

Die Kiwis schälen, schneiden und pürieren.
Mit dem Joghurt vermischen.
100 g Zucker dazu geben und unterrühren.
Die Eigelbe mit 50 g Zucker im Wasserbad aufschlagen, bis die Mischung cremig wird. Restliche 50 g Zucker mit etwas Wasser aufkochen, so lange, bis die Masse langsam karamellisiert. Diese Karamellmasse unter kräftigem Rühren in die Eigelbmischung geben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Alles mit der Kiwi-Joghurt-Masse vermengen. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. In Dessert-Schälchen füllen und alles für mindestens 3 Stunden gefrieren.
Das Parfait ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.