



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



22. Kalenderwoche 2011

REZEPTE zur Gourmetkiste

Bandnudeln mit Zuckerschoten

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 35 Min.

100 g Zuckerschoten

Zuckerschoten putzen, schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren, abgießen.

20 g Butter

Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

1 Schalotte oder Zwiebel

Schalotte (Zwiebel) schälen, fein würfeln.

300 ml Brühe

Brühe

300 ml Sahne

und Sahne zugießen,

etwa 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

200 g gek. Schinken

In den letzten 5 Minuten die Schinkenwürfel zugeben.

300 g Bandnudeln

Nudeln kochen, abgießen, mit der Sauce und den

Zuckerschoten vermischen.

Salz, Pfeffer

Mit Salz, Pfeffer,

Saft, Schale von ½ Zitrone

Zitronensaft und -schale abschmecken.

40 g geriebener Parmesan

Zuletzt Parmesan unter die Nudel-Gemüse-Mischung heben.

Ingwer mit Erdbeeren und selbstgemachtem Vanille-Eis

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Min.

30 g frischen Ingwer

Ingwer schälen und sehr fein würfeln.

2 EL Zitronensaft

Zitronensaft mit Ingwer und

100 g Zucker

100 g Zucker in Wasser aufkochen.

Die Flüssigkeit einkochen bis ein Sirup entsteht.

250 g Erdbeeren

Erdbeeren putzen und vierteln, in den Sirup geben.

Das Ganze abkühlen lassen.

1 Vanilleschote

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit

125 g Zucker

125 g Zucker,

400 ml Milch

Milch und

200 ml Sahne

Sahne aufkochen.

6 Eigelb

Die Eigelbe verquirlen. Die abgekühlte Milch-Sahne-Mischung

dazugeben und alles durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

Die Masse gefrieren lassen und dabei mehrmals durchrühren.

Wer hat, kann dazu natürlich eine Eismaschine verwenden.

2 TL gehackte Mandeln

Die Mandeln in einer Pfanne (ohne Fett) goldbraun rösten.

1 Bd. Pfefferminze

Einige Blättchen Pfefferminze hacken.

Das Vanilleeis mit den Mandeln und den gehackten

Pfefferminzblättchen bestreuen und mit den Erdbeeren

servieren.