



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



32. Kalenderwoche 2011

REZEPTE zur Gourmetkiste

Auberginen-Lamm-Lasagne

Zutaten:

Für 4 Personen



2 Auberginen
Olivenöl

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
Olivenöl,
400 g Lammhackfleisch
400 g Dosentomaten
3 EL Oregano, 2 EL
Thymian, 1 EL Rosmarin, ½
TL gem. Kreuzkümmel, Salz
und schwarzer Pfeffer
50 g Butter, 50 g Mehl,
750 ml Milch

Lasagneblätter

Parmesan

Zubereitung:

Ca. 50 Min. + 30 Minuten Backzeit im Ofen 200° C

Auberginen waschen, in Scheiben schneiden, salzen und in reichlich Olivenöl von beiden Seiten braten. Anschließend auf einem Küchentuch ablegen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl anbraten, das Lammhackfleisch zufügen und gut durchbraten. Die Tomaten mit dem Saft zufügen, kräftig würzen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, das Mehl zufügen und etwas klumpen lassen. Die Milch nach und nach zufügen, mit einem Schneebesen verrühren und köcheln lassen, bis die Sosse eindickt.

In eine Auflaufform etwas Hackfleischsosse geben, darauf Auberginen verteilen und mit Lasagneblätter bedecken. Dieses wiederholen. Zum Schluß Bechamelsosse auf den Lasagneblättern verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Zutaten:

für 6 Personen



2 Schlangengurken
Salz
750 g Naturjoghurt
2 Knoblauchzehen,
2 EL frische Minze
3 EL Olivenöl

250 ml sehr kaltes Wasser
weißer Pfeffer
Eiswürfel
Minzezweige

Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 2 Stunden Wartezeit

Die Gurken in ein Sieb raspeln, mit Salz vermischen und entwässern lassen. Anschließend die Gurken in eine große Schüssel geben und Joghurt, zerdrückter Knoblauch, gehackte Minze und Olivenöl zufügen. Alles gut vermischen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren soviel eiskaltes Wasser zufügen, dass die Suppe eine cremige Konsistenz erhält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Eiswürfeln und den Minzezweigen garnieren und sofort servieren.

Orientalische kalte Gurkensuppe