



**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)



ökokiste

**38. Kalenderwoche 2011**

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Käsesuppe mit Lauch

**Zutaten:**

Für 4 Personen



500 g Hackfleisch  
Fett zum Anbraten  
2 Stangen Lauch

200 g Champignons  
1 l Wasser  
3 TL Gemüsebrühe, Instant  
200 ml Schlagsahne  
200 g Frischkäse mit  
Kräutern  
300 g Schmelzkäse  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Ca. 50-60 Min.

Das Hackfleisch mit etwas Fett in einem großen Topf anbraten. In der Zwischenzeit den Lauch mit dem Grün in feine Ringe schneiden. In den Topf geben und etwa 5 Minuten dünsten. Dann die in Scheiben geschnittenen Champignons zufügen. Mit 1 Liter Wasser ablöschen, die Instant - Gemüsebrühe zugeben, aufkochen lassen. Sobald die Suppe anfängt zu kochen, die Schlagsahne, den Frischkäse und den Schmelzkäse in kleinen Flocken (dann schmilzt er schneller) in die Suppe geben und ab und zu umrühren. Sobald der Schmelzkäse sich vollständig aufgelöst hat, kann die Suppe serviert werden. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt: frisches Baguette und Weißwein

**Zutaten:**

für 4 Personen



300 g Süßkartoffeln

60 g Mandeln  
3 Knoblauchzehen  
1 TL Safranfäden

2 EL Zitronensaft  
120 ml Olivenöl, extra-virgine  
1 Prise Cayennepfeffer  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Ca. 80 Min. – davon 60 Min. Backzeit im Ofen bei 200 Grad

Die geschrubbten Kartoffeln mehrmals mit einer Gabel anstecken, damit sie nicht zerplatzen und für 45 bis 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie sich weich anstecken lassen. Abkühlen lassen.

Mandeln in einer Pfanne trocken anrösten, Knoblauch grob zerkleinern.

Safranfäden mit Mandeln und Knoblauch in die Küchenmaschine geben und fein hacken.

Die Süßkartoffeln halbieren und das Fleisch herauslöffeln; zu den Zutaten in die Küchenmaschine geben. Zu einer glatten Creme verarbeiten. Während die Maschine läuft, den Zitronensaft und

Olivenöl langsam einträufeln lassen.

Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen, jedoch vor dem Servieren wieder auf Zimmertemperatur bringen (ca. 5 Tage haltbar). Lecker zu Fischgerichten mit Baguette.

## Süßkartoffel-Aïoli