



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



Mitglied im
Verband **ökokiste**

47. Kalenderwoche 2011

REZEPTE

Wirsingtorte

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Minuten + 30 Min. Backzeit im Ofen bei 180° Grad

1 Kopf Wirsing

Vom Wirsing die Außenblätter und den Strunk entfernen, dann alles klein schneiden. Zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend kalt abschrecken.

200 g durchw. Speck

Speck würfeln und ausbraten, den Wirsing dazu geben und alles herzhaft würzen.

2 Scheiben Blätterteig

Blätterteig ausrollen und in einer Springform ausbreiten. Speck-Wirsing darauf geben.

4 Eier

Eier und

1 Becher Sahne

Sahne verquirlen,

Salz, Pfeffer, Muskat

mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gleichmäßig über den Wirsing gießen.

Bei 180 Grad 30 Min. backen. Kalt oder warm servieren.

Steckrüben-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit im Ofen bei 180° Grad

0,5 kg Kartoffeln

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.

0,5kg Steckrüben

Die Steckrüben schälen, in kleine Würfel schneiden.

300 g Hackfleisch

Hackfleisch anbraten und würzen

1 Zwiebel

Zwiebel würfeln und getrennt vom Hackfleisch in

1 EL Öl

Öl glasig braten.

Instantgemüsebrühe

Steckrüben zufügen, ein wenig Gemüsebrühe angießen und dünsten.

Eine Auflaufform mit Öl einfetten. Darin zuerst das Hackfleisch, dann die gepellten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und darauf die gedünsteten Steckrüben schichten.

1 Becher Sahne

Die Sahne mit den

Salz, Pfeffer,

Gewürzen mischen und über den Auflauf gießen.

Kräuter der Provence

Im Backofen bei 180° Grad eine halbe Stunde überbacken.