



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



ökokiste

12. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

griechischer Salat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 20-25 Min.

½ Kopf Blattsalat

1 Salatgurke

1 Paprikaschote(n), rot

1 Zwiebel

75 ml Kräuter-Essig

25 ml Olivenöl

1 TL Puderzucker

Salz

Pfeffer

1 Pkt. Feta-Käse

10-15 Oliven

4-8 Peperoni, mild

Salat waschen, klein rupfen und als Grundlage in die Salatteller füllen.

Die Salatgurke schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Paprika waschen und würfeln.

Die Zwiebel fein hacken.

Aus Essig, Öl und den Gewürzen ein Dressing anrühren und kurz vor dem Servieren das Gemüse damit marinieren.

Gemüse anschließend auf den Salat in den vorbereiteten Tellern anrichten.

Den Feta-Käse zerbröckeln und mit Oliven und Peperoni garnieren.

Dazu passt Baguette.

Sauerkraut-Strudel

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 15-20 Min. + 30 Min. im Ofen backen

1 Paket Strudelteig,

6 Scheiben Kochschinken

500 g Sauerkraut

Den Teig flach auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten.

Den Schinken in Streifen schneiden und darauf verteilen.

Das Sauerkraut abtropfen lassen und ebenfalls auf den Teig legen.

Beim Belegen immer die Ränder des Teigs freilassen.

1 Becher Schmand

Salz und Pfeffer

100 g Käse gerieben

Butter

Den Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Sauerkraut verteilen, darüber den Käse geben.

Die Ränder des Teigs mit zerlassener Butter einstreichen, dann den Strudel aufrollen.

Das Ganze auf ein Backblech legen und den Strudel mit Butter bestreichen. Bei 200 °C für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.