



**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)



## 14. Kalenderwoche 2012

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Rucola-Plätzchen mit Parmesan

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 15 Min. + 10 min. Backzeit

120 ml Sahne  
25 g Mehl  
25 g Speisestärke  
Salz und Pfeffer  
1 Bund Rucola

Den Ofen auf 220 °C (Heißluft) vorheizen.

Die Sahne schlagen,  
das Mehl mit

der Speisestärke mischen und vorsichtig unter die Sahne heben.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Den Rucola waschen, gut trocken schleudern und grob auseinanderzupfen.

Die Backbleche mit Backpapier belegen, mit einem Löffel etwas Teig abnehmen und gleichmäßige dünne Plätzchen auf das Backpapier streichen.

12 Scheiben  
Parmaschinken oder San  
Daniele oder Serrano  
200 g Parmesan,  
gerieben

Den Schinken in grobe Stücke reißen und jedes der Plätzchen mit Rucola und Schinken belegen.

Am Schluss mit Parmesan bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 10 min. bei 220 °C goldgelb backen.

Die Plätzchen schmecken heiß sehr gut, sind aber auch kalt ein echter Genuss.

## Rucola-Eier-Salat

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 15 Min. + 2 Std. Ruhezeit

3 Eier  
3 Knoblauchzehen  
½ Bund Schnittlauch  
1 TL Olivenöl  
400 g Garnelen, TK

Die Eier hart kochen, abschrecken, pellen und in Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, den zerdrückten Knoblauch und die Garnelen dazugeben und kurz braten.

2 EL Mayonnaise  
2 EL Zitronensaft  
5 EL Joghurt  
1 Prise bunter Pfeffer,  
1 Prise Meersalz  
1 Msp. Kardamom, gem.

Aus der Mayonnaise,  
dem frisch gepresstem Zitronensaft und  
dem Joghurt eine Salatsauce rühren.

Mit Pfeffer, Salz und Kardamom leicht würzen und den Schnittlauch unterrühren. Nun die Garnelen und die Eierwürfel ebenfalls unter die Sauce heben und den Salat 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

1 Bund Rucola oder  
anderer Blattsalat

Rucola waschen und trocken schleudern.

Den Garnelen - Ei - Salat auf dem Rucola servieren und dazu frische Brötchen oder kräftiges Vollkornbrot reichen.