



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



19. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Teigtasche mit Spargel und Spinat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 20-30 Min. + 30 Min. Backzeit

8 Platte/n Blätterteig (TK)

1 kg Spargel

Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und auftauen lassen. Den Spargel schälen, ca. 10 Min. weich kochen und in der Mitte halbieren.

600 g Blattspinat

Den Blattspinat waschen in kochendem Wasser portionsweise blanchieren, abkühlen lassen und das Wasser ausdrücken.

1 Becher Crème fraîche

2 TL Curry

1 TL Zucker

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

8 Scheiben Kochschinken

Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry würzen.

Dann die Blätterteigtaschen füllen. Dazu je 1 Scheibe Kochschinken in die Mitte einer Blätterteigplatte legen. Darauf kommen etwas Crème fraîche, etwas Blattspinat und ca. 5 - 6 halbe Spargelstangen. Die Ecken der Blätterteigplatte darüber schlagen und das Ganze umgedreht auf ein Backblech legen.

Nun nur noch etwas Crème fraîche auf die Blätterteigtaschen streichen und bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Spargelsuppe

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30-40 Min.

500 g Spargel

1,5 Liter Wasser

1 TL Salz,

40 g Butter

40 g Mehl

Pfeffer, Salz

Muskat

1/8 Liter Sahne

etwas Weißwein

1 Eigelb

evtl. Eierstich oder

Klößchen

Den Spargel waschen und schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in Wasser und Salz weich kochen.

Butter auslassen und Mehl darin anschwitzen.

Diese helle Mehlschwitze mit dem Spargelwasser auffüllen.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Spargelstückchen zufügen und mit Weißwein und Sahne abschmecken.

Zum Verfeinern ein Eigelb unterziehen und nach Belieben noch Eierstich oder Klößchen hinzugeben.