



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



35. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Gefüllte Rondini

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Min. + 20 Min. überbacken

300g Reis

2-4 Rondini (je nach Größe)

2 Knoblauchzehen

4 Tomaten

Olivensöl, zum Anbraten

4 EL Pinienkerne

2 EL Petersilie, gehackt

12 Oliven, schwarz,

Pfeffer, Salz

etwas würzigen Käse zum
Reiben

Reis in Salzwasser ca. 20 Min. garen.

Rondini halbieren und aushöhlen. Dabei ca. 1 cm Rand stehen lassen.

Knoblauch fein hacken.

Tomaten in Würfel schneiden.

Das herausgeholt Fruchtfleisch mit dem Knoblauch in einer Pfanne 2 Minuten anbraten.

Tomaten, Reis und Pinienkerne hinzufügen.

Petersilie,

gehackte Oliven, Pfeffer und Salz nach Geschmack untermischen.

Rondini mit der Reismasse füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

In einer offenen leicht gefetteten Auflaufform etwa 20-25 Minuten bei 180°C backen.

Maiskolben mit Kräuterbutter

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 50 Min.

4 Zuckermaiskolben

1 Prise Zucker

2 Knoblauchzehen

50 g Butter

1/2 Bund Petersilie

Salz

Maiskolben in Zuckerwasser ca. 15 Min. garen. (Ohne Salz!!)

Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen und Knoblauch zufügen.

Wenn die Butter brutzelt, vom Feuer nehmen und die grob gehackte Petersilie dazugeben.

Mit Meersalz würzen.

Mais mit der Kräuterbutter bepinseln.

Entweder direkt vom Kolben knabbern, oder den Kolben in 4-5 handlichere Stücke teilen und dann die Stücke aufspießen.