



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



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

43. Kalenderwoche 2012

REZEPTE

Endivieneintopf

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40-50 Min.

1kg Kartoffeln (mehl.)
1 Kopf Endiviensalat
1 rote Zwiebel
200 g geräuch. Speck
200 ml Milch
Salz
1 Ei Öl

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
Den Salat putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und wie den
Speck in feine Würfel schneiden.
Die gegarten Kartoffeln mit der warmen Milch zu Püree stampfen und mit Salz abschmecken.
Speck und Zwiebeln im heißen Fett knusprig anbraten, dann unter das Püree heben.
Mit Pfeffer und
Rotwein abschmecken.
Zum Schluss die Endivienstreifen unterheben.

Pfeffer
etwas Rotwein

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min

800 g Weißkohl
300 g Rote Bete
Zitronensaft
(200 g Möhren
100 g Knollensellerie)
200 g Kartoffeln
3 EL Öl

Weißkohl putzen, vierteln und in kleine Würfel schneiden.
Rote Bete gut waschen, in Würfel schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.
Nach Belieben Möhren und Sellerie schälen und würfeln. Alternativ kann man auch einen Gemüsebrühwürfel zufügen.
Kartoffeln schälen und würfeln.
Rote Bete in Öl und ganz wenig Wasser etwa 20 Min. dünsten. Dann den Weißkohl zufügen und etwas Wasser angießen. Nochmals 10 Min. garen. Danach die Kartoffeln (Möhren, Sellerie) zugeben und weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Joghurt mit dem
Tomatenmark,
etwas Knoblauch und
der feingehackten Petersilie cremig schlagen und kurz vor dem Servieren unter die heiße Suppe ziehen.

Salz und Pfeffer,
250 ml Natur-Joghurt
3 EL Tomatenmark
Knoblauch
1 Bund Petersilie

Weißkohl-Rote Bete-Suppe