



**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)



## 6. Kalenderwoche 2013

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Nudel-Pilz-Postelein-Salat

### Zutaten:

für 4 Personen



500 g Penne oder Farfalle  
200 g Postelein  
250 g Steinchampignons  
1 EL Olivenöl

5 EL Olivenöl  
4 EL Balsamico bianco  
2 TL Senf  
Salz und Pfeffer,  
Zucker  
Schnittlauch

2 Handvoll Parmesan  
Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

ca. 35-45 Min

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Postelein waschen und gut trocken schleudern.

Die Pilze säubern (nicht waschen!) und vierteln.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten.

Aus 2 Schöpfkellen Nudelwasser,

5 EL Öl,

Balsamico und

Senf ein Dressing zubereiten und mit

Salz, Pfeffer und

Zucker kräftig abschmecken.

Den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Die Nudeln und Pilze in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermengen und abkühlen lassen.

Zum Schluss die Posteleinblätter und den frisch gehobelten Parmesan unterheben. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

## Omeletts mit Sprossen und Champignons

### Zutaten:

für 4 Personen



300 g Champignons

2 Zwiebeln

1 Bund Schnittlauch

2 TL Rapsöl

90 g Sprossen

4 Eier

4 EL lauwarmes Wasser

Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 10 Min.; Backzeit ca. 5 Min.

Champignons putzen und von den Stielenden befreien. Dann in feine Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Schnittlauch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebeln glasig braten. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 5 Minuten dünsten. Dabei die Flüssigkeit einkochen lassen.

Sprossen mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Über die Pilze streuen, vorsichtig untermischen und heiß werden lassen

Inzwischen die Eier

mit dem Wasser und dem Schnittlauch verquirlen und

mit Salz und Pfeffer pikant würzen..

Die verquirlten Eier über die Sprossenmischung gießen und die Omeletts jeweils bei mittlerer Hitze stocken lassen. Die Omeletts halbieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten.