



**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)



ökokiste

## 19. Kalenderwoche 2013

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Auberginen-Spinat-Lasagne

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 45 Min. + 35-40 Min. Backzeit

500 g Auberginen  
  
500 g Spinat  
1 Zwiebel  
3 Zehen Knoblauch  
800g Tomatenstücke (2 Dosen)  
1 TL Basilikum  
1 TL Petersilie  
250 ml Rotwein  
Salz, Pfeffer  
60 g Butter  
3 EL Mehl  
250 ml Milch  
200g Schmand  
100 g Creme fraiche  
1 Pg. Lasagne-Platten  
  
200 g Käse, gerieben

Die Auberginen längs in Scheiben schneiden. Großzügig salzen und 20 Minuten stehen lassen, das Salz dann abwischen und die Scheiben in Öl goldbraun anbraten.

Spinat waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer zweiten Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Die Tomatenstücke zugeben, aufkochen lassen.

Das Basilikum und die Petersilie unterheben und den Rotwein unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl einrühren, anschwitzen und die Milch dazugeben. Einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 2 Minuten stehen lassen. Schmand und Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lasagne in einer Auflaufform abwechselnd schichten: Dabei die Bechamelsauce auf den Spinat folgen lassen und die Tomatensauce auf die Auberginen. Mit Sauce enden und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Bei 175 °C im Backofen ca. 40 Min. backen.

## Nudelaufbau mit Lachs-Spinat-Fenchel-Gemüse

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit

400 g Fenchel  
400 g Spinat  
400 g Lachsfilet  
1 Zitrone  
4 Zwiebel  
2 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
400 ml Gemüsefond  
400 g Sahne  
400 g Nudeln  
Salz, Pfeffer  
  
200 g Käse, gerieben

Fenchel waschen, längs in Streifen schneiden, in Salzwasser blanchieren.

Spinat waschen und ebenfalls blanchieren.

Lachsfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Saft und Schale einer Zitrone vermengen. Spinat dazu mischen.

Zwiebel und

Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Olivenöl glasig dünsten.

Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen,

mit Fond und Sahne ablöschen, ca. 7 Minuten einkochen lassen und abschmecken.

Nudeln bissfest garen.

Die Hälfte der Sauce in eine große Auflaufform geben. Fenchel darauf verteilen. Dann die Nudeln darauf legen. Mit der Spinat-Lachs-Mischung abdecken. Die andere Hälfte der Sauce darüber verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten überbacken. Mit dem grob gehackten Fenchelgrün bestreut servieren.