



**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)



**23. Kalenderwoche 2013**

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Carpaccio von Mairübchen

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 20 Min. + 1 Stunde Ruhezeit

300 g Mairübchen

Mairübchen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (z.B. mit der Brotschneidemaschine).

100 g Cocktailtomaten  
etwas Asia-Salat

Tomaten waschen und in Achtel (Schiffchen) schneiden.  
Asia-Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

2 EL Balsamico, weiß

Balsamico,

2 EL Olivenöl

Öl,

2 TL Zucker

Zucker,

Salz

Salz und

Pfeffer

Pfeffer mischen und über die Rübchenscheiben geben. Ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren.

8 Sch. roher Schinken

Ca 12-15 Scheiben Rübchen pro Teller auflegen, mit Schinken, Asiasalat und Tomate garnieren. Etwas von der Rübchensoße darüber geben, mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

## Indisches Zucchini-Curry

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

750 g Zucchini

Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.

3 Knoblauchzehen

Knoblauch in Scheiben schneiden und in heißem Öl anbraten.

Öl zum Braten

Tomaten waschen und würfeln.

2 gewürfelte Tomaten

Möhre putzen und in Stifte schneiden Beides zu den Zucchini geben..

1 Möhre

1 Chilischote

Chilischote hacken und zum Gemüse geben.

1 TL indische

Gewürzmischung und

Gewürzmischung

½ TL Curry

Curry darüberstreuen und gut verrühren.

250 ml Gemüse

Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5. Min. garen.

250 ml Kokosmilch

Kokosmilch zufügen und nicht mehr kochen lassen.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Reis oder Bulgur.