



**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)



**31. Kalenderwoche 2013**

# **REZEPTE zur Gourmetkiste**

## **Gefüllte Schnittlauchpfannekuchen**

### **Zutaten:**

für 4 Personen

200 g Mehl  
4 Eier  
1/4 l Milch  
Salz  
500 g Champignons  
400 g kleine Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bd. Knoblauch-  
Schnittlauch  
5 EL Öl

Pfeffer  
Salz



### **Zubereitung:**

ca. 35 Min. + 30 Min. Quellzeit für den Teig

Für den Teig Mehl  
mit Eiern,  
Milch und  
1/2 TL Salz verquirlen und 30 Min. ausquellen lassen.  
Pilze putzen, halbieren oder vierteln,  
Tomaten waschen und vierteln.  
Zwiebel und  
Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.  
Knoblauchschnittlauch waschen und fein schneiden.

In einer schweren Pfanne (26 cm Ø) etwas Öl erhitzen.  
Nacheinander mit 3-4 EL Öl in je 3-4 Min. 8 Pfannkuchen backen.  
Sobald die Unterseite fest ist, die feuchte Oberseite mit 1-2 TL  
Schnittlauch bestreuen. Pfannkuchen wenden und fertig backen.  
Bei 50° im Ofen warm stellen.  
Übriges Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.  
Pilze dazugeben und bei starker Hitze in 3-4 Min. anbraten,  
salzen und pfeffern. Tomaten einrühren und 2 Min. köcheln  
lassen. Salzen und pfeffern. Auf jede Pfannkuchenhälfte 1 Portion  
Gemüse geben, mit Schnittlauch bestreuen. Zweite Hälfte darüber  
klappen.

## **Rote Bete-Pfanne mit Pilzen**

### **Zutaten:**

für 4 Personen

200 g durchwachs. Speck  
500 g Rote Bete  
Salz  
Pfeffer  
Koriander  
Zitronensaft  
1/8 l Rotwein  
300 g Champignons  
1 Bund Knoblauch-  
Schnittlauch



### **Zubereitung:**

Ca. 35 Min.

Speck streifig schneiden, in einer Pfanne auslassen.  
Rote Bete schälen, in Streifen schneiden, zum Speck geben,  
mit Salz,  
Pfeffer,  
Koriander und  
Zitronensaft würzen.  
Rotwein zugießen, zugedeckt 20 Min. dünsten.  
Champignons in Scheiben,  
Schnittlauch in Ringe schneiden, beides zugeben, noch 5 Min.  
schmoren.