



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

Internet: www.biokiste-aachen.de



ökokiste

39. Kalenderwoche 2013

REZEPTE zur Gourmetkiste

Bandnudeln mit Porree und geräuchertem Lachs

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 15 Min.

500 g Bandnudeln
1 rote Paprikaschote
1 Stange Porree
Olivenöl

Bandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Die Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden.

Porree putzen und in feine Ringe schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Paprika und den Porree darin anbraten.

200 g geräucherter Lachs
Salz, Pfeffer
500 g Mascarpone

Lachs in kleine Streifen schneiden und kurz mitbraten.

Salzen und pfeffern.

Zum Schluss den Mascarpone in der Pfanne schmelzen lassen und gut verrühren. Dann sofort vom Feuer ziehen. Der Mascarpone darf nicht kochen.

Mit den abgetropften Nudeln vermischen und servieren.

Scharfe Mangold-Nudeln

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Minuten

500 g Spiralnudeln
30 g Rosinen
500 g Mangold

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Rosinen in warmem Wasser einweichen.

Mangold putzen, in Blätter und Stiele teilen. Stiele quer in 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Blätter längs halbieren und quer in fingerdicke Streifen schneiden.

1 rote Zwiebel
20 g Pinienkerne

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.

Inzwischen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

2 EL Sonnenblumenöl
250 g Schweinemett

Öl in die Pfanne geben,

Mett darin grobkrümelig anbraten. Zwiebelwürfel und Mangoldstiele zugeben und 5 Minuten mitbraten. Danach Mangoldblätter, eingeweichte Rosinen und Pinienkerne unterheben und 3 Minuten mitbraten. Ca. 100 ml Nudelwasser zum Mangold geben und alles mit Salz, Pfeffer und

Salz, Pfeffer
1 TL Chiliflocken

Chili würzen. Nudeln abgießen, in eine Schüssel geben und die Mangold-Mettsoße darüber geben. Gut mischen.



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

Internet: www.biokiste-aachen.de

