



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

43. Kalenderwoche 2013

REZEPTE zur Gourmetkiste

Spinatrisotto mit Gorgonzola

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 45 Min.

600 g frischer Spinat
1 Schalotte
2 Zehen Knoblauch
Olivenöl
300 g Risottoreis
50 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe

125 g Gorgonzola
30 g Parmesan
Salz, bunter Pfeffer

Spinat verlesen, waschen und kurz in kochendem Wasser blanchieren, Schalotte und Knoblauch pellen, würfeln und in Olivenöl andünsten. Risottoreis dazu geben und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach heiße Gemüsebrühe zugießen. Immer nur soviel Brühe zufügen, dass der Reis bedeckt ist. Ca. 20 Min. ausquellen lassen. Spinat zufügen. Gorgonzola in Würfel schneiden und im Risotto schmelzen lassen. Parmesan über das Risotto hobeln und mit Salz und buntem Pfeffer bestreuen.

Zucchini-Brownies (süß)

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Minuten

250 g Zucchini
100 g Nüsse nach Wahl
75 g Butter
50 g Schokolade (70 %)
2 Eier
180 g Rohrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Mehl
3 TL, gehäuft Kakao
1 TL Backpulver

Gehackte Schokolade

Zucchini waschen und grob raspeln. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett röstern. Butter mit der Schokolade schmelzen und dann kurz abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver gut vermischen und mit der Eiermasse mischen. Die Butter-Schokoladen-Mischung ebenfalls untermischen. Nun die Zucchini und die Nüsse unterheben. Evtl. noch gehackte Schokolade unter den Teig mischen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) 30-35 Minuten backen. Der Kuchen soll bei einer Stäbchenprobe noch leicht feucht sein, da dies die Saftigkeit der Brownies ausmacht.

2 EL Puderzucker

Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.