



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



44. Kalenderwoche 2013

REZEPTE zur Gourmetkiste

Nudeln mit Shiitake und Radicchio

Zutaten:

für 4 Personen

500 g Bandnudeln
150 g Speck

2 Schalotten
1 EL Olivenöl
300 g Shiitake Pilze

Weißwein

Salz, Pfeffer
1 Kopf Radicchio

Evtl. Parmesan



Zubereitung:

ca. 25-35 Min

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.
4 Scheiben Speck in einer großen Pfanne knusprig anbraten. Für die Dekoration beiseite legen. Den restlichen Speck in Streifen schneiden. Schalotten schälen, fein hacken und in Olivenöl leicht anbräunen. Speck zufügen und anbraten. Die Shiitake Pilze trocken abbürsten und in Scheiben schneiden. In die Pfanne geben und 5 Minuten mitbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten garen, bis der Weißwein verdunstet ist.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Radicchio waschen und in Streifen schneiden.
Die Bandnudeln mit den Radicchiostreifen zu den Pilzen geben und kurz durchschwenken.
Auf vorgewärmten Tellern servieren und mit den Speck-Scheiben verzieren. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Kürbis-Quiche

Zutaten:

für 4 Personen

450 g Mehl
225 g Butter
1 TL Salz
100 ml Wasser

1 kg Kürbis
150 g Porree
100 g ger. Schinken
350 g Gorgonzola
250 g Sahne
3 Eier
Pfeffer
Salz
Cayennepfeffer



Zubereitung:

ca. 20-25 Min. + 1 Stunde Ruhezeit + 40 Min. Backzeit

Für den Teig das Mehl mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter mischen. 1 TL Salz und ca. 100 ml kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
Kürbis vierteln und Kerne entfernen. Anschließend mittelfein raspeln. Den Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit der Sahne und den Eiern verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Den Kürbis mit dem Porree und dem Schinken unter die Käsecreme mischen. Mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
Den Teig nochmals durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Rundherum einen kleinen Rand hochziehen. Die Kürbismasse darauf verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (mittlere Stufe, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen bis sie gebräunt ist. Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.