



## 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)



**GUT PAULINENWÄLDCHEN**  
**BIOLAND-HOF**

### 44. Kalenderwoche 2013

## REZEPTE

### Radicchio-Birnen-Salat

#### Zutaten:

Für 4 Personen



#### Zubereitung:

Ca. 20-25 Min.

120 g Radicchio  
120 g Feldsalat  
1 Orange

4 EL Obstessig  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Zucker  
4 EL Olivenöl

1 Birne  
150 g  
Ziegenfrischkäse

Radicchio und Feldsalat putzen, waschen und grob zerpfeifen. Die Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Den Orangensaft mit Obstessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verrühren. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Sofort mit dem Dressing mischen. Den Ziegenfrischkäse grob zerteilen, mit den Blattsalaten vorsichtig unter das Dressing mischen und sofort servieren.

#### Zutaten:

für 4 Personen



#### Zubereitung:

Ca. 45 Min.

200 g Knollensellerie  
100 g Selleriegrün  
200 g Möhren  
150 g Porree  
2 Zwiebeln  
2 Lorbeerblätter  
6 schw. Pfefferkörner  
Salz

300 g Palmkohl  
200 g Kartoffeln

Salz  
Pfeffer

Sellerie putzen, schälen und ein Drittel davon würfeln. Sellerie-Stangen waschen und den Stiel davon in Stücke schneiden. Möhren waschen, schälen und 2/3 Drittel davon in Stifte schneiden. Porree waschen und 2/3 Drittel davon in feine Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Die nicht geschnittenen Gemüse (Porreestange; Selleriestück, Möhre), die Sellerieblätter und die Zwiebeln mit 1,2 l Wasser und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen. Zugedeckt 30 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. (Nach Belieben den Fond auch mit Suppenfleisch herstellen) Palmkohl waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.

Das gewürfelte Gemüse zugeben und 10-15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu ein herzhaftes Brot servieren.

### Gemüse-Suppe