



**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)



ökokiste

## 49. Kalenderwoche 2013

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Süßer Kürbiskuchen

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 25 Min. + ca. 55 Min. Backzeit

200 g Kürbis Butternut  
100 g Butter, 4 Eier  
220 g Rohrohrzucker  
Saft oder Schale einer Zitrone  
350 g Dinkelmehl  
1 Päckchen Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln  
1 TL gemahlener Kardamon  
1 Prise gemahlen Nelken  
1 Prise Salz

Kürbis schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch fein raspeln.

Butter mit Eiern,

Zucker,

Zitronen -saft oder -schale schaumig schlagen.

Mehl

mit Backpulver,

Mandeln,

Kardamon,

Nelken,

Salz vermengen und

esslöffelweise unter die Eimasse rühren. Geraspelten Kürbis unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und an den Seitenrändern gebutterte Springform füllen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 55 Minuten backen.

Fett mit Zitronensaft

und Wasser leicht erwärmen

und mit dem Puderzucker zu einer sämigen Masse verrühren.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, Springformrand lösen und auf ein Gitter stürzen.

Noch warm mit der Zuckermasse verzieren.

1 EL Zitronensaft  
2 EL Wasser  
250 g Puderzucker

## Avocado-Garnelen-Salat mit Chicoree und Feldsalat

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 30 Min.

1 Ei  
250 g Garnelen  
15 g Knoblauchbutter

Ei in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen.

Garnelen abspülen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen unter Wenden 4-5 Minuten braten. Abkühlen lassen. Ei kalt abschrecken und schälen. Chicorée putzen, waschen und halbieren. Den Strunk keilförmig herausschneiden.

400 g Chicoree  
150 g Feldsalat

Feldsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen. Von dem Chicorée 12 Blätter abnehmen und den Rest in Streifen schneiden.

1 große Avocado  
½ Bund Dill  
4 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer  
3 – 4 EL Öl

Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Hälften nochmals längs halbieren und in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Essig mit Salz, Pfeffer und Dill verrühren.

Öl zum Schluss unterschlagen. Avocado, Chicoréestreifen und Feldsalat mit der Vinaigrette mischen. Jeweils 3 Chicoréeblätter auf die Teller legen und den Salat darauf anrichten. Ei in Scheiben schneiden und mit den Garnelen auf den Salattellern verteilen.