



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



51. Kalenderwoche 2013

REZEPTE zur Gourmetkiste

Sellerie-Cannelloni

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 40 Min.

1 mittelgroße Knolle
Sellerie

Sellerie schälen und mit der Aufschnittmaschine aus dem Mittelteil 12 dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden. Die Scheiben in kochendem Wasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

100 g Feldsalat

Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocknen. Stielanteile nach Geschmack abschneiden.

3 EL Balsamicoessig
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Dressing aus Balsamico,
Olivenöl,
Salz und Pfeffer herstellen.

50 g Parmesan

Selleriescheiben mit etwas Salz und Pfeffer würzen, den Salat auf den Scheiben verteilen, mit dem Dressing beträufeln und aufrollen. Restliches Dressing über die Röllchen träufeln und hauchdünne Parmesanspäne darüber hobeln.

Orangen-Feldsalat mit Granatapfel

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

200 g Feldsalat
2 Orangen
1 Mandarine

Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocknen.

Orangen und
Mandarine schälen, in kleine Stücke teilen und zum Feldsalat geben.

1 Granatapfel

Granatapfel vierteln oder achteln und die roten Kerne ebenfalls zum Salat geben.

5 EL Traubenkernöl
2 EL roter Balsamicoessig
1 gestr. TL Rohrzucker
Salz
Pfeffer

Aus Öl,
Essig
Zucker,
Salz und
Pfeffer eine Marinade anrühren und über den Salat geben.