



**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

## 7. Kalenderwoche 2014

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Tagliatelle mit Radicchio

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 20 Min.

500g Tagliatelle  
400 g Radicchio  
Etwas Butter

Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen.

Radicchio putzen, in Streifen schneiden und waschen; abtropfen lassen.  
Butter in der Pfanne erwärmen, Radicchio hinzugeben und warten, bis er etwas bräunlich wird.

250 g Sahne  
100 g Ricotta  
1 Prise Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
Muskat

Sahne und  
Ricotta hinzugeben und etwas einkochen lassen.

Mit Gemüsebrühe,  
Salz, Pfeffer und  
1 Prise Muskat abschmecken.

Etwas Parmesan

Die Soße mit den Nudeln mischen und auf Tellern anrichten.

Mit Parmesan bestreuen.

## Pastinaken auf orientalische Art

### Zutaten:

für 6 Personen



### Zubereitung:

ca. 20 Min. + 1 Stunde zum Ziehen

600 g Pastinaken  
Saft von 2 Limetten  
1 – 2 EL flüssiger  
Honig  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Kurkuma  
1 EL Currypulver  
1 TL Schwarzkümmel  
1 TL Zimt  
90 ml Olivenöl  
Salz

Pastinaken schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden. Dann in Salzwasser bissfest garen und abgießen.

Inzwischen aus Limettensaft,  
Honig,  
Paprika,  
Kurkuma  
Curry,  
Schwarzkümmel,  
Zimt,  
Olivenöl und

Salz eine Marinade herstellen und unter die noch warmen Pastinaken heben. Die Pastinaken mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Dann noch einmal gut mit der Marinade mischen.

Schmeckt kalt als Antipasti oder zu Blattsalaten und lauwarm zu Fisch, Huhn und Reis.

Die Pastinaken lassen sich gut vorbereiten und sind im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar. Man kann sie nach dem Abkühlen entweder in der Mikrowelle oder im Topf vorsichtig erwärmen.