



## 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**

**17. Kalenderwoche 2014**

# REZEPTE

## Spinat-Teilchen auf libanesische Art

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 45 Min. + Gehzeit + Backzeit

500 g Mehl  
250 ml lauwarmes  
Wasser  
100 ml Öl  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 Päck. Trockenhefe

Aus Mehl,  
Wasser,

Öl,  
Zucker,  
Salz und

Hefe einen Hefeteig herstellen und gehen lassen, bis er sichtbar groß ist.

### Für die Füllung:

500 g Spinat  
2 Zwiebeln  
50 ml Öl  
Salz, Pfeffer  
½ TL Sumach (gibt es im  
türk. Laden)  
Zitronensaft

Den Spinat gut waschen und klein hacken.

Zwiebeln schälen und klein schneiden und zum Spinat geben.

Mit Öl,  
Salz, Pfeffer,  
Sumach und

Zitronensaft abschmecken und gut mischen. Statt Sumach reicht auch nur  
Zitronensaft.

Den Teig kneten und ausrollen. Mit einer Untertasse Kreise ausstechen. Die  
Spinatfüllung in die Mitte jedes Teiges legen und etwas andrücken. Die Ränder  
jeden Kreises etwas einklappen und mit Daumen und Zeigefinger je ein Ende  
nehmen und leicht auseinanderziehen, so dass ein Oval entsteht. Die Teilchen  
mit Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im  
vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25 Minuten, bis sie goldbraun werden.

2 Eigelb

## Broccoli mit Mandelbutter

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

700 g Broccoli  
Salz  
2 EL Mandelblättchen  
60 g Butter

Broccoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen und in wenig kochendem  
Salzwasser bissfest kochen.

In einer Pfanne ohne Fett die Mandelblättchen goldgelb anrösten, dann die  
Butter zufügen und schmelzen lassen. Brokkoli abgießen und mit Mandelbutter  
servieren.