



**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

## 19. Kalenderwoche 2014

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Ratatouille

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

500 g Aubergine  
500 g Zucchini  
2 Paprika, gelb  
2 Paprika, gelb  
1 Dose Tomaten,  
geschält  
1 Gemüsezwiebel  
4 Knoblauchzehen  
frische Kräuter:  
1 TL Rosmarin  
je 1 EL Thymian, Salbei  
Salz

Aubergine,  
Zucchini,  
Paprika  
putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.  
Tomaten ebenfalls klein schneiden.

Zwiebel schälen und grob würfeln  
Knoblauch schälen und fein hacken.

Kräuter waschen und hacken.

Auberginenstücke salzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen, dann gründlich abtupfen.

Öl erhitzen. Zwiebel und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Aubergine zufügen. Weitere 5 Minuten kräftig anbraten.

Tomatenmark zugeben und unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch und die Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker zugeben.

Dann 20 Minuten köcheln lassen.

100 ml Olivenöl

½ Tube Tomatenmark  
Salz, Pfeffer  
etwas Zucker

## Paprika-Ingwer-Sauce

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 60 Min. Kochzeit

4 rote Paprika  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
10 g Ingwer  
1 EL Olivenöl  
  
60 ml Wermut  
3 Zweige Thymian  
200 ml Geflügelbrühe

Paprika vierteln, entkernen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Schalotte,  
Knoblauch und

Ingwer schälen, fein würfeln und in etwas

Olivenöl glasig anschwitzen. Paprikastücke zufügen, durchrühren und ebenfalls kurz anschwitzen.

Mit Wermut ablöschen,

Thymianzweige zufügen,

Geflügelbrühe angießen und alles bei offenem Topf 60 Minuten leicht köcheln lassen, bis eine breiige Konsistenz entsteht. Vor der Weiterverarbeitung

Thymianzweige entfernen.

Das Gemüse pürieren und durch ein Haarsieb in einen Topf streichen. Mit Pfeffer,

Salz und evtl.

etwas Zucker abschmecken.

Zum Schluss die eiskalte Butter in der Sauce pürieren.

Passt gut zu Fisch und Geflügel.

1 TL roter Pfeffer

Salz

Zucker

25 g eiskalte Butter