



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



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

21. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Spargelröllchen - paniert

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

700 g Spargel
etwas Butter
250 g Käsescheiben
250 g Kochschinken

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas "Biss" haben).
Jeweils 2-3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Gouda oder Edamer einwickeln, dann eine Scheibe Schinken darum wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken.

100 g Mehl
2 Eier
100 g Semmelbrösel
Öl zum Braten

Diese Spargel-Gouda-Schinken-Teilchen in Mehl wenden und anschließend leicht abklopfen. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.
In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Man kann diesen panierten Spargel heiß oder kalt essen.

Spargel-Paprika-Auflauf

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 25 Min. + 20 Min. Backzeit

600 g Spargel
250 g Paprika, rot
4 Eier
150 g Greyerzer oder
anderen Käse
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
1 Becher Sahne

Den Spargel schälen und in reichlich Salzwasser fast weich kochen (10-15 Minuten, je nach Stärke der Stangen).

Die Paprikaschoten waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Die Eier verquirlen und den geriebenen Käse einrühren,

mit Salz, Pfeffer
und Paprikapulver würzen.

Die Ei-Masse mit der Sahne so lange schlagen, bis sie dick und schaumig ist.

Butter zum Fetten

Den abgetropften Spargel in eine gebutterte, feuerfeste Form legen und Paprikastreifen auf dem Spargel verteilen. Die Ei-Sahnemasse darüber geben. Den Auflauf in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 °C ca. 20 Minuten überbacken, bis die Ei-Masse bräunlich ist.

Den Spargelaufauf sehr heiß in der Form servieren. Baguette und grünen Salat dazu reichen.