



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



24. Kalenderwoche 2014

REZEPTE zur Gourmetkiste

Gemüse Kuchen

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 - 50 Min. + 60 Min. Ruhezeit + 45-50 Min Backzeit

200 g Vollkornmehl
100 g Butter
1 Eigelb
Salz
4 EL Wasser
250 g Broccoli
100 g Paprika
200 g Palmkohl
Lauchzwiebeln
2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz

Mehl in eine Schüssel sieben, gewürfelte Butter zugeben, mit Eigelb, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten und den Teig 60 Min. kalt stellen. Broccoli putzen in Röschen teilen und kurz blanchieren. Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Palmkohl waschen und quer in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Palmkohl in Olivenöl anbraten, Paprika und Lauchzwiebeln zugeben und 1-2 Min. dünsten. Broccoli zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Teig ausrollen, in die Form legen und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Gemüse auf dem Teig verteilen.
Brie in kleine Würfel schneiden. Sahne, Eier und Brie verquirlen und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über dem Gemüse verteilen. Zum Schluss mit Mandeln bestreuen.
Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 45-50 min. backen.

150 g Brie
250 g Sahne
2 Eier, 1 Eiweiß
Kräutersalz, Pfeffer
Muskat, Mandelsplitter

Staudensellerie-Salat

Zutaten:

für 4 Personen

Zubereitung:

Ca. 30 Min.

1 Staudensellerie

Dressing:
4 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenschale
1 TL Senf
1/8 süße Sahne
Olivenöl, Salz
500 g Äpfel
100 g Haselnusskerne

Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden; Blätter hacken und beiseite legen.

Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Senf, Sahne, Olivenöl und Salz mischen und alles über die Selleriescheiben träufeln.
Äpfel waschen, in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Haselnusskerne untermischen.
Den Salat mit dem Selleriegrün dekorieren.