



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

24. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Staudensellerie in Curryrahmsauce

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30-40 Min.

50 g Mandel, gestiftet
800 g Staudensellerie

½ l Gemüsebrühe

2 EL Butter

4 EL Mehl

200 g Doppelrahm-
frischkäse

3 TL Curry

1 TL Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Selleriestauden waschen, von Fäden und Blättern befreien und längs und quer halbieren. etwas Laub aufheben.

Selleriestücke in der Brühe bissfest kochen. Brühe aufheben, Selleriestücke warm stellen.

Butter in einem Topf zerlassen.

Mehl zufügen, bis es mit der Butter zu einem Klumpen geworden ist.

Brühe nach und nach zugeben.

Frischkäse,

Curry und

Zitronenschale in die Brühe geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Mit Zitronensaft abschmecken und mit

Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie auf Tellern anrichten. 2/3 der Mandelsplitter in die Sauce geben und über den Sellerie geben. Restliche Mandelsplitter über den Sellerie streuen und mit einigen Sellerielaubblättchen garnieren.

Dazu passen Kartoffeln oder Reis und Hähnchenbrustfilet.

Broccoli überbacken mit Schafsfeta

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Min.

1 kg Broccoli
Salz

250 g Sahne

75 g Schafsfeta

2 EL Pinienkerne

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

Broccoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Stiele ca. 10 Min. in leicht gesalzenem Wasser dünsten. Die Röschen nach 5 Minuten dazugeben.

Schlagsahne aufkochen,

Käse zerbröseln darin schmelzen lassen.

Pinienkerne zufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Broccoli in eine feuerfeste, gefettete Form legen, Soße darüber geben und kurz im Ofen bei 200 ° überbacken.

Danach feingeschnittenen Schnittlauch drüberstreuen.

Zu Butterkartoffeln servieren.