

## 43. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Butternut-Kürbis mit Parmesan und Mozzarella

### Zutaten:

Für 4 Personen



Ca. 1 kg Butternut-Kürbis  
Salz

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
8 EL Olivenöl  
1 Dose Tomaten  
Pfeffer  
Zucker

80 g Parmesan  
250 g Büffelmozzarella  
1 Zweig Rosmarin  
50 g Semmelbrösel

### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + Backzeit 45 Min.

Kürbis schälen und quer halbieren. Kerne aus der unteren Hälfte mit einem Löffel entfernen, das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Die obere Hälfte längs in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Kürbisscheiben auf ein Küchentuch legen, mit Salz bestreuen und 30 Minuten Wasser ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 2-3 Minuten dünsten. Dosentomaten grob klein schneiden, mit dem Saft zugeben und mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Tomatensauce ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Kürbisscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Portionsweise in insgesamt 5 EL Olivenöl in einer breiten beschichteten Pfanne goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Parmesan fein reiben.

Mozzarella fein würfeln.

Rosmarinnadeln abstreifen und fein schneiden. Eine Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und mit wenig Semmelbröseln ausstreuen. Kürbisscheiben mit den restlichen Semmelbröseln, der Tomatensauce, Kürbiswürfeln, Parmesan, Mozzarella und Rosmarin in die Form schichten, dabei jeweils mit Pfeffer würzen. Mit Parmesan, Mozzarella und Semmelbröseln abschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten in 40-45 Minuten goldbraun backen. Dazu passt ein bunter Salat.

## Feldsalat mit Orangen und gerösteten Walnüssen

### Zutaten:

Für 4 Portionen



200 g Feldsalat  
1 kleine Stange Porree  
1 Orange  
80 g Walnüsse  
Salz, Pfeffer

### Für das Dressing:

4 EL Walnussöl  
1 – 2 EL Zitronensaft  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Min.

Den Feldsalat verlesen und gut waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Porree putzen, waschen, in kleine Ringe schneiden und hinzugeben.

Orange schälen, filetieren und in kleinen Stücken zum Salat geben.

Walnüsse fein hacken, in einer Pfanne ohne Öl rösten und über den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl,  
Zitronensaft,  
Honig,

Salz und Pfeffer in ein verschließbares Gefäß geben und kräftig schütteln, kurz vor dem Servieren über den Salat geben und diesen dann gut mischen.

**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