



## 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**

07. Kalenderwoche 2012

# REZEPTE

## Linsensuppe mit Topinambur und Kürbis

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 60 Min.

300 g Linsen  
1,2 l Gemüsebrühe  
1 Vanilleschote  
2 EL Pastis (oder 1 TL  
Fenchelsamen, gerieben)  
2-3 Lorbeerblätter  
1 Möhre  
300 g Hokaido-Kürbis

Linsen in der Gemüsebrühe nach Packungsanweisung garen.  
Dabei die aufgeschnittene Vanilleschote,  
den Pastis oder geriebenen Fenchel (z.B. aus einem Teebeutel) und

200 g Topinambur  
Öl zum Ausbacken

die Lorbeerblätter zugeben.  
Möhre putzen und in Scheiben schneiden.  
Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden.  
Beides etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit in die Linsensuppe  
geben.

Salz

Topinambur nass abbürsten und in etwa 2 mm dicke Scheiben  
hobeln. Im heißen Öl für etwa 3 Minuten frittieren, herausnehmen,  
auf Küchenpapier kurz abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann  
noch einmal im heißen Öl knusprig ausbacken. Wieder auf  
Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Pfeffer

Die Linsensuppe auf Teller verteilen, mit den Topinambur-Chips und  
grob geschrotetem schwarzen Pfeffer bestreut servieren.

## Topinambur-Kürbis-Püree

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

300 g Topinambur  
300 g Hokaido-Kürbis  
300 g Kartoffeln  
300 ml Mineralwasser

Topinambur waschen, in kleine Würfel schneiden.  
Hokaido-Kürbis entkernen, ebenfalls in Würfel schneiden.  
Kartoffeln, schälen, waschen, ebenfalls würfeln.  
Gemüse mit dem Mineralwasser aufkochen und bei kleiner Hitze  
etwa 15-20 Minuten garen. Abschütten, dabei das Kochwasser  
auffangen.

1 EL Butter  
Salz

Wieder in den Topf geben, Butter und etwas  
Salz zufügen.  
Alles mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Falls  
die Konsistenz zu dick ist, etwas Kochwasser zufügen.