



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

15. Kalenderwoche 2012

REZEPTE

Bärlauchrisotto

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

0,1g Safranfäden
200 ml trock. Weißwein
1 Bund Bärlauch
100 g Parmesankäse

2 Schalotten
Olivenöl
300 Risottoreis
Salz
Pfeffer
1 Liter Brühe

100 ml Sahne (Optional)

Den Safran im Weißwein einweichen.

Den Bärlauch waschen und abtrocknen. Aus der Hälfte des Bärlauchs ein Pesto (mit Parmesankäse und Öl) oder ein Püree (mit Brühe oder Wasser) herstellen.

Die Schalotten fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind.

Den Reis zugeben und kurz mit anschwitzen.

Den Reis würzen (Salz, Pfeffer) umrühren mit dem Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen.

Eine Kelle heiße Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen. Wenn die Brühe vom Reis aufgesogen wurde, wieder eine Kelle Brühe zugeben. Etwa 20 Min. diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis al dente ist.

Die Sahne zugeben und einige Minuten unter rühren weiterkochen lassen. Den restlichen Bärlauch in feine Julienne schneiden und mit dem Pesto und dem Parmesan dem Reis zugeben, umrühren, abschmecken, 5 bis 10 Min. mit einem Deckel auf dem Topf ziehen lassen und dann anrichten.

Rübstil-Lasagne

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 25-30 Min. + 35 Min. backen

500 g Rübstiel
1 Paprika
1 Zwiebel
½ Bund Petersilie
20 g Butter
½ TL gek. Gemüsebrühe
500 g Tomaten
200 g Frischkäse
2 Knoblauchzehen
125 g Sauerrahm
80 g Parmesan gerieben
ca. 20 Lasagneplatten

Pfeffer schwarz
Thymian

Den Rübstiel waschen und mit den Stielen grob hacken. Die Paprika waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die Butter und 1 EL Wasser in einem breiten Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Zwiebeln, die Paprika und den Rübstiel dazugeben und 5 min dünsten. Die Hälfte der Petersilie und die Brühe dazugeben und weitere 3 min garen.

Inzwischen die Tomaten waschen würfeln und die Stielansätze entfernen. Dann zum Gemüse geben und 3 min ziehen lassen.

100 g Frischkäse auf dem warmen Gemüse verteilen. Den Knoblauch, 2 EL Sauerrahm und 60 g Parmesan unter das Gemüse mischen und mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Auflaufform einfetten.

Abwechselnd Lasagneplatten und Gemüse in die Form schichten. Dabei mit einer Teigplatte abschließen.

Den restlichen Frischkäse in einem Topf erwärmen, damit er sich besser verrühren lässt. Mit dem restlichen Sauerrahm, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Käsecreme auf der obersten Teigplatte gleichmässig verteilen. Mit dem restlichen Parmesan und Thymian bestreuen.

Die Lasagne etwa 35 min ausbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.