



**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](mailto:info@biokiste-aachen.de)

Internet: [www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)



**27. Kalenderwoche 2012**

# **REZEPTE zur Gourmetkiste**

## **Blumenkohl-Möhren-Auflauf**

### **Zutaten:**

für 4 Personen



### **Zubereitung:**

ca. 30 Min. Zubereitungszeit  
Backzeit ca. 40 Min.

1,5 kg Kartoffeln  
6 EL Kokosöl  
½ Bund Schnittlauch

Kartoffeln waschen, schälern, kochen, zerstampfen und mit 4 EL Kokosöl und Schnittlauch mischen.  
Ofen auf 200 °C vorwärmen

300 g Möhren  
3 große Zwiebeln

Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.  
Zwiebeln Schälern und hacken,  
Beides in etwas Kokosöl 10-15 Minuten anbraten.

400 g Blumenkohl

Den Blumenkohl kurz ankochen (das Wasser zum Kochen bringen und dann noch 5 Minuten kochen lassen).

1 TL Muskatnuß  
Pfeffer  
Salz

Gemüse würzen und abwechselnd mit dem Kartoffelbrei in eine Auflaufform schichten.  
Als letzte Schicht den Kartoffelbrei nehmen und das Gemüse damit komplett bedecken.

## **Aprikosen-Tiramisu**

### **Zutaten:**

für 8 Personen



### **Zubereitung:**

ca. 30 Min.; zusätzlich 2 Stunden Kühlzeit

300 g Aprikosen

Die Aprikosen waschen, entkernen und in Spalten schneiden.

250 g Mascarpone  
300 g Joghurt  
1 Päckchen Vanillinzucker  
Mark einer Vanilleschote

Den Mascarpone mit Joghurt, Vanillinzucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren.

200 g Schlagsahne  
100 g Cantuccini  
100 ml starker Espresso (für Kinder durch 100 ml Kakao ersetzen)

Sahne schlagen und unter die Mascarponecreme heben.  
Die Hälfte der Cantuccini in eine rechteckige Form legen und mit der Hälfte des Essentos (oder des Kakaos) beträufeln. Ein Drittel der Mascarponecreme darauf verteilen und mit den Aprikosenspalten bedecken. Ein weiteres Drittel der Creme darauf verteilen. Mit den restlichen Cantuccinis bedecken und mit dem restlichen Espresso beträufeln. Die restliche Creme darauf verteilen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Raspelschokolade

Zum Servieren mit Raspelschokolade bestreuen