



## 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**

**24. Kalenderwoche 2013**

## REZEPTE

### Auberginen-Kartoffel-Auflauf

#### Zutaten:

Für 4 Personen



#### Zubereitung:

Ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit

750 g Kartoffeln

Kartoffeln waschen und in ca. 20 Min. knapp gar kochen. Auskühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

500 g Auberginen  
Salz

Auberginen waschen, in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen, dann unter kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier abtupfen.

2 EL Olivenöl  
3 Frühlingszwiebeln

Öl erhitzen

Pfeffer  
150 g Käse, gerieben

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und darin glasig werden lassen. Auflaufform einfetten und mit den Auberginenscheiben auslegen, mit Pfeffer würzen. Zwiebeln darauf verteilen und mit einem Teil des Käses bestreuen. Dann eine Lage Kartoffeln und Zwiebeln darauf verteilen, leicht pfeffern. Mit Käse bestreuen. Vorgang wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind.

2 Eier  
125 ml Milch  
1 Prise Muskat

Eier,

Milch und

Muskatnuss vermischen, über das Gemüse verteilen und mit Käse bestreuen. Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Alufolie entfernen und nochmals ca. 10 Minuten weiterbacken.

### Grüne Nudeln mit Fenchel und Schafskäse

#### Zutaten:

4 Personen



#### Zubereitung:

Ca. 40 Min.

500 g grüne Bandnudeln  
500 g Fenchel  
3 Lauchzwiebeln  
Butterschmalz

Die Nudeln mit etwas Salz kochen.

Fenchel waschen und in kleine Streifen schneiden.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen; Fenchelstreifen und Lauchzwiebeln ca. 2 Minuten andünsten.

400 ml Milch  
150 ml Sahne

Mit Milch und

Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Wenn die Nudeln gar sind, den

200 g Schafskäse  
Salz, Pfeffer

gewürfelten Schafskäse unter den Fenchel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln mit der Fenchelsosse anrichten.

Tipp: Man kann noch gebratene Speckwürfel über die Nudeln streuen.