



**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)



## **36. Kalenderwoche 2013**

# **REZEPTE zur Gourmetkiste**

## **Creme-Böhnchen**

### **Zutaten:**

für 4 Personen



### **Zubereitung:**

ca. 25 Min.

640 g Stangenbohnen  
4 Liter Wasser  
1 EL Natron

Die Bohnen putzen, d. h. von evtl. Fäden befreien. Dann in kochendem, gesalzenem Wasser (mit Zugabe von 1 EL Natron für den Farberhalt) 5 Minuten offen kochen und in eiskaltem Wasser abschrecken, also blanchieren.

Die Bohnen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in schmale Rauten schneiden.

2 Schalotten  
2 EL Olivenöl  
20 g Butter

Die Schalotten fein würfeln.

Öl

mit der Butter im Topf erwärmen und Schalotten zugeben.

100 g Schinkenspeck

Die Schinkenspeckscheiben in sehr kleine Quadrate schneiden, auseinander zupfen und hinzugeben. 1 Min. mitdünsten.

4 EL Crème fraîche  
Salz, Weißer Pfeffer  
Muskat  
Bohnenkraut

Crème fraîche hinzugeben, unter Rühren verbinden lassen und mit Salz, Pfeffer,

Muskat

und Bohnenkraut abschmecken.

Die Bohnenrauten hinzugeben, erwärmen und evtl. nochmals abschmecken.

## **Ziegenkäse-Kürbis-Quiche**

### **Zutaten:**

für 4 Personen



### **Zubereitung:**

ca. 20 Min. + Ruhezeit 2 Std. + 25 Min. Backzeit

150 g Mehl  
75 g Butter  
1 Ei  
Salz

Das Mehl,  
die kalte Butter  
und 1 Ei

mit einer Prise Salz zu einem Mürbteig verarbeiten. 2 Stunden in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen (2-3-mm-dick) und in eine gebutterte, bemehlte Quicheform geben. Den Boden ein paar Mal mit der Gabel einstechen und etwa 15 Minuten backen.

400 Kürbisfleisch  
2 Zwiebeln  
1 EL Öl  
150 g Ziegenfrischkäse  
Pfeffer, Muskat  
3 Eier  
1 TL Honig  
½ TL Thymian  
150 g Ziegenrolle

Kürbis in etwa 1-cm-große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Zwiebeln mit dem Kürbis in Öl rösten.

Den Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat würzen und verrühren.

3 Eigelb

sowie 1 TL Honig

und die Blätter des Thymians dazugeben.

Die 3 Eiweiße zu Schnee schlagen; unter die Ziegenkäsemasse heben.

Den Kürbis auf der Quiche verteilen und mit dem Guss bedecken. Über den Guss die Ziegenrolle bröseln.

Im Backrohr bei Stufe 5-6 etwa 25 Minuten backen.