



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

Internet: www.biokiste-aachen.de



ökokiste

12. Kalenderwoche 2014

REZEPTE zur Gourmetkiste

Pikanter Käsesalat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Min.

2 Radicchio

Radicchio waschen. Den Salat in einzelne Blätter zerteilen. 2 Blätter beiseite legen. Die übrigen in Streifen schneiden.

100 g Sprossen

Sprossen waschen.

8 Kiwi

Kiwi schälen und in dünne Spalten schneiden.

200 g Käse

Käse würfeln.

3 EL Essig

Dressing

4 EL Öl

aus Essig,

1 TL Zucker

Öl

Salz und Pfeffer

Zucker,

Salz und Pfeffer herstellen.

Salat auf den übrigen Blättern anrichten.

Das Dressing über den Salat geben.

4 Scheiben Toast

Toast rösten und dazu reichen.

Kürbispuffer

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min.

250 g Kürbisfleisch

Kürbis vierteln, schälen und die Kerne entfernen. Dann das Kürbisfleisch grob raspeln.

400 g Kartoffeln

Kartoffeln ebenfalls schälen, waschen und grob raspeln.

2 Eier

Eier verquirlen und mit dem Kürbisfleisch, den Kartoffeln, den Nüssen

50 g Nüsse gerieben

und dem Mehl mischen.

50 g Mehl

Salz, Pfeffer

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer,

Muskat, Koriander

Muskat, Koriander

2-3 EL frische Kräuter

und frischen Kräutern abschmecken.

Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen. Für jeden Puffer einen gehäuften Esslöffel Kürbismasse in die heiße Butter geben. Die Puffer von beiden Seiten goldgelb backen.

Dazu passt eine Joghurtsosse oder Apfelmus.