



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



49. Kalenderwoche 2010

REZEPTE

Gefüllte Champignons mit Hackfleisch und Fetakäse

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Min.

8 große Champignons

250 g Hackfleisch

200 g Feta-Käse

50 g Kräuterbutter

Die Champignons putzen und Stiel entfernen, so dass später genug Platz für die Füllung bleibt.

Anschließend das Hackfleisch mit Pfeffer und Salz würzen.

Ein Drittel des Feta in sehr kleine Stücke schneiden und zum Hackfleisch geben.

Die Kräuterbutter in Flocken zur Mischung hinzufügen und alles gut vermischen. Die Fleischfüllung in die ausgehöhlten Champignonköpfe geben, in eine Auflaufform legen und den restlichen Fetakäse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 25 Minuten überbacken.

Wintergemüsepfanne

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 15 Min.

500 g Kartoffeln

300 g Möhren

300 g Steckrüben

1 Zwiebel

50 g Butter

2 TL Thymian

300 g Brokkoli

200 g Schlagsahne

Salz

Cayennepfeffer

Kartoffeln,

Möhren und

Steckrüben schälen, waschen und klein schneiden,

Zwiebel grob hacken.

Alles bei mittlerer Hitze in der heißen Butter 10 Minuten in einer großen Pfanne braten, dabei häufig rühren und wenden.

Thymian,

Brokkoli und

Sahne untermischen.

mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, aufkochen und

zugedeckt bei kleiner Hitze weitere 3-5 Minuten garen, bis der Brokkoli "al dente" ist.