



**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)



**20. Kalenderwoche 2013**

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Rhabarber-Bananen-Auflauf

### Zutaten:

für 4 Personen

350 g Rhabarber  
3 Bananen  
1 ½ EL Zucker

3 Eier getrennt  
3 EL Puderzucker  
3 EL Mehl  
2 EL Speisestärke  
3 TL Backpulver



### Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 15 Min. + 30 Min. Backzeit

Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden.  
Bananen schälen und in Stücke schneiden.  
Beides mit Zucker bestreuen.

Eiweiß steif schlagen,  
Puderzucker und Eigelb mischen und nach und nach unterrühren.  
Mehl,  
Stärke und  
Backpulver darüber sieben und unterheben.

In eine gefettete Form füllen, darauf das Obst geben.  
Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.  
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

## Bulgursalat mit Rucola und Schafskäse

### Zutaten:

für 4 Personen

200 g Bulgur  
2 kleine Möhren  
½ Bund Radieschen oder  
250 g Cocktail-  
Strauchtomaten  
100 g Rucola



### Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 15 Min + 10 Min. Kochzeit

Bulgur gut waschen und nach Packungsangabe garen.  
Möhren und  
Radieschen putzen, waschen. Dann fein würfeln.  
Tomaten waschen und halbieren.

Rucola waschen, trocken schleudern und grob zerhacken.

### Dressing:

2 - 3 EL Zitronensaft  
5 EL Olivenöl  
etwas Salz und Pfeffer  
½ TL Paprikaflocken oder  
Chilipulver

Zitronensaft  
und Olivenöl vermischen.  
Mit Pfeffer/Salz  
und Paprikaflocken würzen.

200 g Schafskäse

Bulgur, Möhren, Radieschen, Tomaten, Rucola und das Dressing  
vorsichtig vermischen. 15 Minuten ziehen lassen.  
Schafskäse zerkrümelt darüber streuen und servieren.