



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



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

16. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Asia-Salat mit Kartoffelpuffer

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Min.

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
25 g Butter
1 Bund Asia-Salat

Salz, Pfeffer
200 g Blauschimmelkäse

1 kg Kartoffeln
1 große Möhre
1 Ei
3-4 EL Haferflocken,
grob

Butter oder Öl

Eine Zwiebel
und Knoblauch schälen und fein hacken. Dann
in Butter andünsten.
Salat waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, hinzufügen und bei mittlerer
Hitze garen, bis Flüssigkeit verdampft ist.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
Für die Puffer
Kartoffeln schälen
und zusammen mit der Möhre und der zweiten Zwiebel fein reiben.
Das Ei
und die Haferflocken unterrühren und mit Salz würzen.

Den Kartoffelteig esstöffelweise in einer Pfanne
mit etwas Butter oder Öl kross ausbacken.
Jeweils 2 Puffer mit der Asia-Sauce füllen und sofort servieren.

Blumenkohl-Champignon-Auflauf mit Schinken

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

1 Blumenkohl

150 g Champignons
150 g gek. Schinken
2 EL Butterschmalz

Salz/Pfeffer
Paprika, edelsüß
200 g Crème fraiche
1/8 l Milch
50 g geriebener Käse

Schnittlauch

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen. Wasser mit etwas Salz aufkochen
und die Blumenkohlroschen darin ca. 12 Min. kochen. Anschließend in einem
Sieb abtropfen lassen.
Champignons putzen, den unteren Teil des Stiels abschneiden und vierteln.
Den gekochten Schinken in kurze Streifen schneiden.
Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Champignons und den
Schinken darin kurz anbraten und dann die gegarten Blumenkohlroschen
vorsichtig untermischen.
Mit Salz, Pfeffer und
Paprika würzen. Alles in eine gefettete Auflaufform füllen.
Crème fraiche mit der
Milch verquirlen und über den Auflauf gießen.
Zum Schluß den geriebenen Käse darüber streuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220°C (180°C bei Umluft) ca. 10 Min. überbacken.
Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und über den fertigen Auflauf
geben und je nach Geschmack noch etwas Paprikapulver darüber streuen.