

## 6. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Champignon-Möhren-Gratin mit Camembert

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + Backzeit: 20 Min.

600 g Möhren  
150 g Zwiebeln  
250 g Champignon  
125 g Camembert  
1 Bund Schnittlauch  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
100 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
1 EL Saucenbinder

Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden.  
Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden.  
Champignons putzen, mit einem Küchenpapier abreiben und halbieren.  
Camembert in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden.  
Butter erhitzen. Möhren und Zwiebeln darin anschwitzen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen, Pilze zugeben und 1 Minute braten.  
Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.  
Sahne zugießen, aufkochen und mit  
Soßenbinder andicken. Schnittlauch einrühren, abschmecken.  
Das Gemüse in eine ofenfeste Form geben. Mit dem Camembert belegen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten überbacken (Ober-/Unterhitze: 200 Grad).

Dazu passt Kartoffelpüree.

## Romanasalat mit Knoblauch-Croutons

### mit Zutaten:

Für 4 Portionen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

2 Romanasalate  
2 rote Zwiebeln  
3 – 4 Toastscheiben  
200 g Emmentaler-Käse  
Tiroler Bauernspeck am Stück  
2 Knoblauchzehen  
Schnittlauch  
Öl  
  
Öl  
Kräuteressig  
Salz, Pfeffer  
Zucker

Romanasalate putzen, waschen und in breitere Streifen schneiden.  
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.  
Toastbrot und  
Käse in größere Würfel und  
Bauernspeck in kleinere Würfel schneiden.  
  
Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.  
Schnittlauch in Röllchen schneiden.  
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchscheiben darin etwas ziehen lassen, damit das Öl den Geschmack annimmt. Die Toastbrotwürfel zufügen und knusprig anbraten lassen. Die Croutons herausnehmen und die Speckwürfel leicht anbraten lassen.  
  
Aus Öl,  
Essig,  
Salz, Pfeffer,  
Zucker und Schnittlauchröllchen eine Vinaigrette rühren. Romanasalatstreifen und Zwiebeln dazugeben und alles gut durchmengen.

Vor dem Servieren den Salat auf Teller geben, mit den Knoblauchcroutons, Speck- und Käsewürfeln bestreuen.

**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)



**GUT PAULINENWÄLDCHEN**  
BIOLAND-HOF