

Tagliatelle mit Tomaten-Nektarinen-Sugo

ZUTATEN

FÜR 4–6 PORTIONEN

1 Zwiebel · 2 Knoblauchzehen · Olivenöl
350g Cherrytomaten, reif und süß
150g Nektarinen · Salz · Pfeffer · etwas
gehackter Thymian · 250g Tagliatelle
etwas Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten.
2. Die Cherrytomaten halbieren, die Nektarinen in feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten.
3. Mit Salz, Pfeffer und etwas gehacktem Thymian würzen.
4. Die Nudeln bissfest kochen, mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.
5. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de



Für Menschen mit Geschmack.

bioladen

www.bioladen.de



Süßes und fruchtiges
Steinobst von



Abuelo Pablo

Bio-Kern- und Steinobst von Abuelo Pablo



Paco Casallo und José Ramón Rituerto leiten den Betrieb gemeinsam als Geschäftsführer. Insgesamt haben sich 6 Fincas zu einem Betrieb zusammengeschlossen, um Bio-Lebensmittel in Demeter-Qualität anzubauen.



Pfirsiche, Nektarinen und Pflaumen in bester Qualität gehören zu den Hauptprodukten von Abuelo Pablo.

Der Name Abuelo Pablo bedeutet „Großvater Paul“. Pablo war der Großvater des Geschäftsführers Paco Casallo. Paco führt den Betrieb gemeinsam mit José Ramón Rituerto. Die Familien der Beiden sind bereits seit mehr als sechs Generationen in der Landwirtschaft tätig.

Die Bio-Landwirtschaft haben die beiden 2001 für sich als den richtigen Weg erkannt. Insgesamt gehören sechs Fincas zu ihrem Betrieb. Gemeinsam baut die Familie Casallo und ihre Mitarbeiter Bio-Lebensmittel in Demeter-Qualität für die Marke Abuelo Pablo an. 2009 haben José und Ramón aus Überzeugung und Leidenschaft alle Fincas auf biodynamische Landwirtschaft umgestellt und seit 2012 sind diese Demeter zertifiziert.

Die Fincas liegen in der Region Badajoz in Spanien. Ihre Pfirsiche und Nektarinen sind besonders süß und aromatisch, ebenso wie die Pflaumen. Diese zeichnen sich durch ein besonderes Reifeverhalten aus, denn es werden spezielle japanische Sorten angebaut. Die Pflaumen entfalten ihre volle Süße ein paar Tage nach der Ernte bei Raumtemperatur, wenn der Säuregehalt weicht. Die Birnen der Marke Abuelo Pablo sind reich an Zucker und haben rosa Backen.



Art des Betriebes	
Erzeugerbetrieb	
Anbaufläche	
280 Hektar Freiland	
Bio-Zertifizierung	
Demeter	

Produkte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Nektarinen					X	X	X	X				
Pfirsiche					X	X	X	X				
Pflaumen					X	X	X	X	X	X	X	
Paraguayos						X	X	X				
Birnen							X	X	X			
Äpfel								X				
Feigen								X	X			
Grünpargel				X	X							



Kokos-Steinobst-Trifle



ZUTATEN

FÜR 4–6 PORTIONEN

- 300ml Kokosmilch | 25g Speisestärke
- 2–4 EL Rohrzucker | 100g geschlagene Sahne
- 1–2 EL Rohrzucker | 250g Nektarinen und Pfirsiche | 100–150ml Pfirsichsaft
- 25g Mehl | 25g Rohrzucker | 15g gemahlene Mandeln | 15g Kokosraspel | 20g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Für den **Pudding** etwas Kokosmilch mit der Stärke verrühren, die restliche Kokosmilch mit 2–4 EL Zucker aufkochen. Die angerührte Stärke unter ständigem Rühren langsam zur Kokosmilch geben, kurz aufkochen und dann den Pudding auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben und in 4–6 Gläschen füllen.
2. Für das **Ragout** den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Das Obst in haselnussgroße Stücke schneiden, dazugeben und durchschwenken. Mit dem Saft auffüllen und den Zucker kurz wieder schmelzen lassen. Die Früchte auskühlen lassen.
3. Alle Zutaten für den **Kokos-Crumble** miteinander krümelig kneten und für 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 170°C auf einem Backblech circa 10–15 Minuten backen. Auskühlen lassen und krümelig klopfen.
4. Das Nektarinen-Ragout auf den Kokospudding geben. Mit dem ausgekühlten Crumble bestreuen und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de

