



aareguet.ch UrDinkel-Kernotto Grundrezept

Zutaten für 4 Personen

aareguet.ch Rapsöl

1 Zwiebel

1–2 Knoblauchzehen

300 g aareguet.ch UrDinkel-Kernotto

5–6 dl Gemüsebouillon

1 dl Weisswein

Salz, Pfeffer, Paprika

Rahm, Sauerrahm, Reibkäse, Frischkäse oder Mascarpone
nach Belieben

Zubereitung

1. aareguet.ch Rapsöl in einer Pfanne wärmen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, im warmen aareguet.ch Rapsöl andämpfen.
3. aareguet.ch UrDinkel-Kernotto zugeben, mitdämpfen.
4. Mit Gemüsebouillon ablöschen.
5. Weisswein begeben (evtl. muss Flüssigkeit nachgegeben werden, es sollte nicht «eintrocknen»)
6. Sehr gut und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
7. Am Schluss Rahm, Sauerrahm, Reibkäse, Frischkäse oder Mascarpone begeben und verfeinern.

weitere Infos ↴

