



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 beigeben (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 beigeben und verfeinern.

weitere Infos ↴

