

DINKEL MAX
SPAICHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKELVOLLKORN MAKKRONELLI

mit Kürbistreifen und Pesto

ZUBEREITUNG

1. Für die Kürbistreifen Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbis putzen und in feine, ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in feine Ringe schneiden und Knoblauch hacken. Mit Kürbistreifen und Olivenöl vermengen, salzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
3. Kräuter waschen, trockenschütteln und über dem Kürbis verteilen. Streifen ca. 15 Min. backen, sodass sie noch etwas Biss haben.
4. Für das Pesto Kürbiskerne ohne Fettzugabe anrösten. Basilikum waschen, trockenschütteln. Knoblauch schälen, grob zerkleinern und mit Basilikum und Kernen pürieren. Öl langsam einarbeiten, Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Mit Pesto und Kürbistreifen vermennt servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 400 g Dinkel Max Vollkorn Makkronelli

Für die Kürbistreifen

- 500 g Hokkaido
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- je 5 Stängel Rosmarin und Thymian

Für das Pesto

- 100 g Kürbiskerne
- 1 Bund Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 75 ml Kürbiskernöl
- 75 ml mildes Olivenöl
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de