

DINKEL MAX
SPAICHER
LMACHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKEL LINGUINE

an Spitzkohl mit Meerrettichsauce

ZUBEREITUNG

1. Für die Meerrettichsauce Zwiebeln und Kartoffeln schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Milch mit Lorbeerblatt zugeben und offen ca. 15 Min. auf die Hälfte einkochen. Meerrettich und Sahne zugeben, Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
2. Für den Spitzkohl Nüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz rösten. Paniermehl untermischen, mit Zitronenschale und Salz abschmecken. Kohl putzen und Zwiebeln schälen. Beides in schmale Streifen schneiden und in Butter ca. 5 Min. andünsten.
3. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, ca. 200 ml Nudelwasser auffangen und mit dem Walnussöl zum Kohl geben. Etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Nudeln mit Kohl und Sauce mischen und mit Nussmischung servieren.

Tip: Dazu passt geräucherte Lachsforelle.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 400 g Dinkel Max Linguine

Für die Meerrettichsauce

- 80 g Zwiebeln
- 80 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 30 g Butter
- 350 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 40 g Meerrettich, gerieben
- 100 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Weißweinessig

Für den Spitzkohl

- 40 g Walnuskerne, gehackt
- 20 g Paniermehl
- Schale einer Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 kg Spitzkohl
- 70 g Zwiebeln
- 1-2 EL Butter
- ca. 2 EL Walnussöl

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de