

DINKEL MAX
SPAICHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKELVOLLKORN SPIRALEN

mit Feldsalat-Pesto und Bauernrauchfleisch

ZUBEREITUNG

1. Bauernrauchfleisch fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe anbraten. Anschließend beiseitestellen. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchringe darin anschwitzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das Pesto Knoblauch schälen und grob hacken. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Zusammen mit Öl und Knoblauch fein pürieren. Haselnüsse und Pecorino unterheben und mit Salz, Pfeffer und etwas Ahornsirup würzig abschmecken. Gegebenenfalls etwas Öl nachgießen.
3. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und etwas Kochwasser auffangen.
4. In einer Schüssel Nudeln mit Pesto und etwas Kochwasser mischen. Mit Lauchringen und Rauchfleischwürfeln garniert servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 500 g Dinkel Max Vollkorn Spiralen
- 200 g Bauernrauchfleisch am Stück
- 150 g Lauch
- Öl zum Anbraten
- Muskat
- Salz, Pfeffer

Für das Pesto

- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Feldsalat
- ca. 60 ml Olivenöl
- 30 g Haselnüsse, gehackt
- 50 g Pecorino, gerieben
- Salz, Pfeffer
- Ahornsirup

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de