

DINKEL MAX
SPAICHER
MÄCHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKEL RIGATONI

auf bunten Picknickspießen

ZUBEREITUNG

1. Für die Spieße Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser gut bissfest garen, abgießen und gründlich kalt abschrecken, damit sie nicht nachgaren.
2. Gemüse waschen. Restliche Zutaten (bis auf Mangold) in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Mangold abwechselnd auf Schaschlik-Spieße stecken.
3. Für die Sauce Senfkörner und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten.
4. Mangold waschen, trockenschleudern und mit Öl und Senf pürieren. Walnüsse und Senfkörner zugeben und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
5. Spieße mit Sauce servieren.

ZUTATEN (ca. 16 SPIESSE)

Für die Spieße

- 100 g Dinkel Max Rigatoni
- ½ Bund Radieschen
- 1 Paar Landjäger
- 4 kleine Essiggurken
- 250 g bunte Cocktailltomaten
- 150 g Emmentaler am Stück
- 1 Handvoll Baby-Mangold

Für die Sauce

- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Walnuskerne, gehackt
- 100 g Baby-Mangold
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL süßer Senf
- Salz, Pfeffer

Außerdem

- 16 Schaschlik-Spieße

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de