



# DINKELINOSALAT MIT FETA

# ZUTATEN

(für 4 Personen)

250 g	Dinkelino
1/2 l	Gemüsebrühe
200 g	Champignons
180 g	Feta
1	Karotte
1	Bund Petersilie
3	Frühlingszwiebeln
1/2	Paprika
4 EL	Essig
4 EL	Joghurt
2 EL	Bioland-Rapsöl
	frisch gemahlener
	schwarzer Pfeffer, Salz

# ZUBEREITUNG

Den Dinkelino in der Gemüsebrühe ca. 15 Minuten köcheln.  
Die Champignons in Scheiben schneiden, den Feta und die Paprika würfeln, Petersilie und Frühlingszwiebeln fein zerkleinern und die Karotte hinein raspeln. Alles gut mit dem Essig, Joghurt und dem Öl vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und ziehen lassen.

Wir verwenden für unseren Dinkelino die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn. Dinkelino ist schnell zubereitet und vielseitig verwendbar für süße und herzhafte Gerichte.

Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.kornkreis.bio](http://www.kornkreis.bio)



**KORNKREIS**  
Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH  
Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen  
DE-ÖKO-006 - [info@kornkreis.bio](mailto:info@kornkreis.bio)