



DINKELSPIRALEN MIT
SPINAT UND ERDBEEREN

ZUTATEN

(für 4 Personen)

500 g	Dinkelspiralen
50 g	Butter
2 EL	Mehl
400 ml	Milch
100 g	Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
1	Knoblauchzehe
100 g	frischer Spinat
200 g	Erdbeeren
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz, Muskat

ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Unter ständigem Rühren langsam die Milch hinzufügen und aufkochen. Den Blauschimmelkäse hineingeben und schmelzen. Knoblauch fein schneiden, zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nebenbei die Nudeln bissfest garen. Den Spinat grob hacken und in die Soße geben. Erdbeeren klein schneiden. Die Soße mit den Nudeln mischen und zum Schluss die Erdbeeren darüber geben.

Wir verwenden für unsere Dinkelnudeln die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn. Diese langhalmige Sorte gedeiht selbst auf kargen Böden und schmeckt ursprünglich gut.

Weitere Rezepte finden Sie unter:
www.kornkreis.bio



KORKREIS
Erzeugergemeinschaft GmbH
Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen
DE-ÖKO-006 - info@kornkreis.bio