



**KORN  
KREIS**

Bio von Bauern aus  
Süddeutschland

**EINKORN-GLÖCKCHEN  
MIT ZUCCHINI UND MINZE**

# ZUTATEN

(für 2 Personen)

250 g	Einkorn-Glöckchen von KORNRKEIS
250 g	Zucchini
2	Schalotten, fein gehackt
1	kleiner Bund frische Minze
150 g	Halloumi-Käse (alternativ Fetakäse)
4 EL	Olivenöl
Salz, Pfeffer	

# ZUBEREITUNG

Einkorn-Glöckchen bissfest garen. Den Käse in kleine Würfel und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Halloumi goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen (Bei Feta-Käse bitte diesen Schritt auslassen). Die Schalotten andünsten, dann die Zucchini-Streifen zugeben und anbraten. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Minze fein schneiden und mit dem Käse über die Nudeln streuen.

Einkorn ist eine der ältesten Getreidearten. Lange Zeit wurde es kaum noch angebaut. Heute erlebt das Urgetreide eine kleine Renaissance, da immer mehr Menschen auf der Suche nach einer ursprünglichen Ernährung sind.

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



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