



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. Der Dinkel wird schonend geschliffen, gedämpft und gewalzt. Diese langhalmige Sorte gedeiht selbst auf kargen Böden und schmeckt ursprünglich gut.

LUST AUF MEHR REZEPTE? BESUCHEN SIE UNS AUF
www.kornkreis.bio/rezepte

KORKREIS
Erzeugergemeinschaft GmbH
Talstraße 21 | 89542 Herbrechtingen
www.kornkreis.bio | info@kornkreis.bio

