



ITALIENISCHER EINKÖRNLE-SALAT

ZUTATEN

Für 4 Personen

500g Einkörnle
1 Zucchini
2-3 Tomaten
80g schwarze Oliven entsteint
100g getrocknete Tomaten in Öl
50g Parmesan, gerieben
Frischer Basilikum
Olivenöl
Balsamico-Essig
Italienische Kräutermischung getrocknet
Pfeffer
Salz



ZUBEREITUNG

Einkörnle nach Packungsangabe kochen. Die Zucchini raspeln. Frische und getrocknete Tomaten in kleine Stücke und Oliven in Ringe schneiden. Einkörnle, Gemüse und den geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben und vermengen. Basilikum in Streifen schneiden und darüber streuen. Einkörnle-Salat mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern, Balsamico und Olivenöl abschmecken.

Unsere Einkörnle werden aus einer der ältesten Getreidesorten, dem Einkorn hergestellt. Das Urgetreide gibt den Nudeln Ihren unvergleichlich herzhaft nussigen Geschmack.

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