



URKORNDUO MIT APRIKOSEN-HASELNUSS-TOPPING

ZUTATEN

Für 2 Personen

180 g Urkorn-Duo
Ca. ½ l Haselnussmilch
1 TL Orangenschale
1-2 EL Butter/ Margarine
6-8 frische Aprikosen
100 g Haselnüsse
2-3 EL gehackte Datteln/ Feigen



ZUBEREITUNG

Das UrkornDuo mit der doppelten Menge Haselnussmilch (ca. 1/2 Liter) und 1 TL Orangenschale aufkochen. Ca. 15 Minuten unter häufigem Rühren bei niedriger Stufe weiterköcheln lassen und bei Bedarf süßen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse grob hacken, die Aprikosen waschen und in Stücke schneiden. Die Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten und die Butter sowie ca. 2 EL Honig hinzufügen. Dann das Trockenobst und zum Schluss die frischen Aprikosen hinzufügen. Alles kurz andünsten und zu dem fertigen UrkornDuo servieren.

UrkornDuo ist eine genussvolle Mischung aus nussigen Einkorn-Nudeln und kernigem Kochdinkel.

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

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

