



UrDinkel-Spargel-Kernotto

Für 4 Personen

1

Wirz-Pesto: Alle Zutaten in einem leistungsstarken Mixer fein pürieren, in ein Glas geben.

2

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. UrDinkel-Kernotto kurz mitdünsten, mit dem Wein ablöschen, einkochen. Mit der Bouillon unter häufigem Rühren 15-20 Minuten köcheln. Spargeln beifügen, heiss werden lassen. Dann mit Crème fraîche verfeinern, würzen.

3

Kurz vor dem Servieren 2-3 EL Wirz-Pesto unter das Risotto mischen, in vorgewärmte Teller verteilen, mit Pesto und Petersilie garnieren, sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Wirz-Pesto

100 g Wirz, blanchiert, gut abgetropft
50 g geschälte Mandeln, geröstet
1 Knoblauchzehe
ca. 1 dl Oliven- oder Rapsöl
30 g Sbrinz, gerieben
Salz, Pfeffer

Quelle:

IG Dinkel, Judith Gmür-Stalder

Rezepte - Gerichte pikant - www.urdinkel.ch, 2.12.2021

UrDinkel-Spargel-Kernotto

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 EL Butter
300 g UrDinkel-Kernotto
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
ca. 7 dl Gemüsebouillon
100 g Crème fraîche
400 g grüne Spargeln, im unteren Drittel geschält, schräg in Scheiben geschnitten, blanchiert, kalt abgespült, abgetropft
Salz, Pfeffer
glattblättrige Petersilie zum Garnieren