



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Gefüllte Hühnerbrust auf
Einkorn Dinkel Risotto“

Teil 2: Einkorn Dinkel Risotto

Zutaten:

20 g Butter, 20 g Zwiebel, 50 g Speck – fein geschnitten, 200 g Dinkel - Einkorn, 1/16 l Weißwein, Rindssuppe oder Hühnerfond, 20 g kalte Butter, 100 g Parmesan, 50 g Karotten fein geschnitten

Zubereitung:

Den Zwiebel mit dem Speck in Butter ohne Farbe anschwitzen lassen, Karotten und den Einkorn dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren mit heißer Flüssigkeit cremig köcheln lassen. Vor dem Gar werden mit kalter Butter und geriebenen Parmesan fertig stellen.

Garnitur:

Kirschtomaten in etwas Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Rosmarin anschwitzen und im Rohr kurz ziehen lassen. Zucchini schneiden und in Salzwasser bissfest kochen und vor dem anrichten mit den Tomaten schwenken.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

