



BIO-HOFWERK™

SARA + PATRICK

REZEPT-IDEE

für den Kernotto MiX vom BIO-HOFWERK

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Im Säckli für 2 Personen als Hauptgang
oder für 3-4 Personen als Beilage

WECK Glas für 2-3 Personen als Hauptgang
oder für 4 Personen als Beilage

Zwiebeln & Knoblauch
klein schneiden und im Bratöl / Butter andünsten

BIO-HOFWERK Kernotto Mix dazu geben,
andünsten und anschliessend mit Weisswein oder
Bouillon ablöschen

Wir geben dann Wasser dazu und würzen mit
unserem SALAT- oder ZWIEBELSALZ.
Du kannst aber genauso Gemüsebouillon dazu
giessen, wichtig ist, dass die Körner knapp bedeckt
sind.

Das Kernotto gelegentlich rühren und auf kleiner bis
mittlerer Stufe weich kochen (ca. 35min).
Eventuell etwas Wasser / Bouillon nachgiessen.

Am Ende nach belieben mit Reibkäse, Crème
Fraiche & frischen Kräutern verfeinern.

Unsere BLÜTENTROiMLiS verleihen dem leckeren
Gericht noch den letzten Schliff ;-)

**VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND
EN GUETE WÜNSCHT**

DAS BIO-HOFWERK, SARA & PATRICK

