



KERNSER URDINKEL STEINBOCK-HÖRNLI MIT PILZEN, KÜRBISWÜRFELN & KRÄUTERN



Rezept
auf der
Rückseite



KERNSER URDINKEL STEINBOCK-HÖRNLI MIT PILZEN, KÜRBISWÜRFELN & KRÄUTERN

Zutaten für 4 Personen:

500g Kernser UrDinkel
Steinbock-Hörnli
100g Steinpilze
100g Kräutersaitlinge

100g Champignons
200g Kürbis gewürfelt
4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian

5 Blätter Salbei
1 Strauss Peterli
Salz, Pfeffer zum
abschmecken

Pilze putzen, in Streifen schneiden. Kräuter ohne Stiele hacken.
Kernser UrDinkel Steinbock-Hörnli im Salzwasser al dente kochen.

Kürbiswürfel in Olivenöl heiss anbraten (grosse Teflonpfanne). Zuerst die Kräuter, dann die Pilze dazugeben, 3 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Hitze reduzieren und ziehen lassen, bis der Kürbis weich ist.

Kernser UrDinkel Steinbock-Hörnli abgiessen, zurück in den Kochtopf geben. Pilz-Kürbismischung unter die Pasta rühren. Anrichten und geniessen.

Kernser Tipp: Geröstete Kürbiskerne und Peperoncini-Streifen separat dazu reichen.

*Miär wiinschid ä scheenä Guätä
Ihr Kernser Pasta-Team*

kernser-pasta.ch



KUNDENREZEPT VON:

seit 1925

TIER | PARK | GOLDAU

www.tierpark.ch