



REZEPTE AUS MEINER KÜCHE

- Grünkerncreme -

ZUBEREITUNG

50 GR. FEINES GRÜNKERNSCHRÖT

100 ML. GEMÜSEBRÜHE

½ KLEINE ZWIEBEL

1-2 KNÖBLAUCHZEHEN

FRISCHE KRÄUTER

MEERSALZ, PFEFFER, MUSKAT, SENF

20 GR. WEICHE BUTTER

1 EL KALT GEPRESSTES SONNENBLUMENÖL

2 EL HEFEFLÖCKEN

EINIGE TRÖPFEN ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG:

DEN GRÜNKERNSCHRÖT IN DER GEMÜSEBRÜHE KOCHEN UND NACHQUELLEN LASSEN. ERKALTEN LASSEN UND MIT DEN RESTLICHEN ZUTATEN VERMENGEN, PIKANT ABSCHMECKEN.