



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St.Gallen

# URDINKEL-KERNOTTO

## Zutaten:

150 g UrDinkel Kernotto

wenig Butter  
75 g Zwiebeln, gehackt

4 dl Bouillon

70 g Frischkäse

## Zubereitung:

ca. 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen,  
abgiessen

Butter und Zwiebeln mit dem abgetropften  
Kernotto andünsten. Mit der Bouillon  
ablöschen und ca. 20 Minuten kochen lassen.  
Abschmecken und den Frischkäse darunter  
ziehen.

