



70 g Dinkelflocken
160 ml Gemüsefond
125 g Topfen
1-2 EL kaltgepresstes
Öl
1 Karotte
1 kleines Stück
Sellerie
1 kleiner Apfel
Salz
Pfeffer

Dinkelflocken - Aufstrich

1. Zuerst Gemüsefond zum Kochen bringen.
2. Im Anschluss die Flocken in den kochenden Gemüsefond einstreuen und umrühren.
3. Weg vom Herd und zugedeckt eine halbe Stunde quellen lassen.
4. Karotte, Sellerie und Apfel raspeln.
5. Dies in eine Schüssel geben und mit dem Topfen vermengen.
6. Ein kaltgepresstes Öl dem Topfengemisch begeben.
7. Alles gut verrühren und den ausgekühlten Dinkelflockenbrei zugeben.
8. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.