

Lebens-Kraft
ist essbar!



Unser Urkornhof-Rezept des Monats

Kräutercremesuppe auf Mandelmusbasis

3 EL Mandelmus, 500 ml Wasser, 1 EL Kürbiskernöl, 1 TL frischer Zitronenthymian, 1 EL Majoran, 3 EL Schnittlauch oder ½ Schalotte, 2 Blätter Borretsch, 1 EL frisch gehackte Petersilie, 1 Prise Steinsalz, Saft einer halben Limone.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer Suppe mixen. Wenn die Suppe warm sein soll, nehmen Sie bis 40 Grad erwärmtes Wasser.

Fruchtsorbet

1 EL Mandelmus, 200 g gefrorene Früchte, z.B. Mango, Marillen, Ananas, Himbeeren, Erdbeeren. Kreieren Sie Ihr Lieblingssorbet mit nur einer Frucht oder verschiedenen Früchten.

Zubereitung:

Geben Sie alles in einen Mixer und vermischen Sie es miteinander. Nach Belieben garnieren – fertig!

Wir wünschen gutes Gelingen!



Hofladen Öffnungszeiten: Mo – Fr von 9.00 – 17.00 Uhr
4655 Vorchdorf, Point 11, Tel. 07614 / 6636 - 0 oder office@urkornhof.at