



Lebens-Kraft  
ist essbar!



## *Unser Urkornhof-Rezept des Monats*

### **Nudelsalat**

**Zutaten:** Ketchup, Senf, verschiedenes Gemüse der Saison (Gurken, Paprika, Kohlrabi, Radieschen, Karotten...). Käse, Gurkerl, verschiedene Kräuter nach Belieben, verschiedene Keimlinge, Mandelmus.

**Zubereitung:** Dinkelnuodeln bzw. Brauhirsenuodeln je nach Wahl, bissfest kochen und alle Zutaten miteinander vermengen.

**Zubereitung der Mandelmusmayonnaise:** In einem höheren Gefäß etwa 3 EL Mandelmus und 3 EL kaltes Wasser mit dem Mixer gut durchrühren, dann mit Maiskeimöl aufmontieren, soviel Öl verwenden bis sich eine cremige Konsistenz bildet. Die Mandelmusmayonnaise hält sich bis zu einer Woche im Kühlschrank. Je nach Belieben für verschiedene Salate verwendbar, ist ein guter Ersatz für die „normale Mayonnaise.“

*Wir wünschen guten Appetit!*



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