

Grünkern-Aufstrich

- Zutaten:**
- 100 g Grünkern, geschrotet
 - 200 g Gemüsebrühe
 - 3 Zwiebeln, mittelgroß, sehr fein schneiden
 - 75 g Butter
 -
 - Gewürze:
 - 3 EL Majoran
 - 1 TL Basilikum
 - 1 TL Thymian
 - 1 TL Koriander
 - 1 TL Kräutersalz
 - 1/2 TL Pfeffer

Zubereitung: Grünkern in kochende Gemüsebrühe mit Schneebesen einrühren, aufkochen, ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Butter, Zwiebeln, Kräutersalz unterziehen, abkühlen lassen. Gewürze unter die abgekühlte Masse kneten. Der Aufstrich schmeckt am besten frisch angerichtet. Tipp: Getrocknete Küchenkräuter, wie Basilikum, Majoran, Thymian, zerreibt man am besten vor dem Gebrauch in der hohlen Hand. Sie setzen dann ihr Aroma besser frei. Quelle: aus dem Buch "Streicheleinheiten" von Ilse Gutjahr/Erika Richter