

Haferotto

Anzahl Personen: 4

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
300 g	(Roh-)Haferkörner	mit genügend Wasser über Nacht einweichen
1 Stk.	Zwiebel	fein hacken
1 EL	Olivenöl	
	getrockneter Majoran	
450 ml	Einweichwasser / Wasser	
1 KL	Bouillonpulver	
1 KL	Kurkumapulver	
1 Bund	Petersilie	fein hacken
100 ml	Rahm	
	Salz, Pfeffer	

Anleitung

1. Gehackte Zwiebeln im Olivenöl andünsten. Hafer abgiessen, Einweichwasser auffangen. Hafer zugeben und mitdünsten.
2. Angegebene Wassermenge und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Bei kleinem Feuer 20 Minuten köcheln lassen.
Ca. 30 Minuten bei ausgeschalteter Platte ausquellen lassen.
3. Kurkuma, gehackte Petersilie und Rahm unterrühren. Haferotto abschmecken und wieder erwärmen vor dem Servieren.

Dazu passt gut ein Randenragout oder anderes Gemüse.

