

Russisches Frühstück

„Kasha mit Nüssen“

Das Original Rezept wird mit Mohn zubereitet und als wärmende Mahlzeit, vor allem im Winter, hoch geschätzt.

Zutaten für 2 Portionen	Zubereitung	Arbeit 10`	Total 20`
150 g 1 Handvoll 1 EL 0.25 dl etwas	Buchweizen getrocknete Aprikosen Rosinen Wasser Meersalz	Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten bis er duftet. Aprikosen klein schneiden. Alle Zutaten dem Buchweizen begeben und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten quellen lassen. Ab und zu umrühren.	
1 TL 1 Handvoll 1 Handvoll	Öl oder Butter Pistazien Mandeln	Mandeln zerkleinern und mit den Pistazien und dem Öl unterrühren.	

Tipp: Nach Belieben mit etwas Quark, Honig oder Ahornsirup servieren.

