

# Aus der Hado-Küche: Zutaten

## Restaurant Services

### Kamut

Der Name Kamut stammt aus der ägyptischen Sprache und bedeutet „Seele der Erde“. Kamut ist eine alte Weizensorte, die ursprünglich aus Ägypten stammt. Sie ist ein Vorfahre des heutigen Hartweizens.

Kamut wurde nie mit anderen Sorten gekreuzt und ist nur in Bio-Qualität verfügbar. Kamutkörner sind etwa doppelt so groß wie herkömmliche Weizenkörner und besitzen 20 – 30 % mehr Eiweiß.

Verwendung; gemahlen wie Weizenmehl, gequollene Körner für Salatbuffets, für Nudelteig, als Beilage oder Füllung für pikante Gerichte