

## Rezept

# Quinoa Salat

### Zutaten

1 Knoblauchzehe  
1TL Rapsöl  
200g Huber-Mühle  
Vollkorn Quinoa  
1Liter Gemüsebrühe

1 Frühlingszwiebel  
1 Paprika  
50g grüne Oliven  
1 Bund Petersilie und  
Schnittlauch

½TL Salz  
½TL Pfeffer  
½TL Zucker  
1TL Balsamico Essig  
4 EL Zitronensaft  
6EL Olivenöl

100g Fetakäse

### Zubereitung

Knoblauch klein schneiden, abziehen und im heißen Öl in einem Topf anbraten. Quinoa und Gemüsebrühe zugeben und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und 20min köcheln lassen. Restwasser mittels Sieb abgießen.

Frühlingszwiebel, Paprika und die grünen Oliven klein schneiden. Petersilie und Schnittlauch fein hacken.

Alles zum Quinoa in eine große Schüssel geben.

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Anschließend den Balsamico Essig und das Olivenöl darunter schlagen und die Vinaigrette unter den Quinoa-Salat heben.

Den Fetakäse zum Schluss über den Salat bröseln und alles vor dem Servieren 2-3h im Kühlschrank durchziehen lassen.

Wir wünschen gutes Gelingen!