

Quinoa mit Spinat (2 Personen)

50 gr	Frischer Spinat, gewaschen
1 Bund	Frühlingszwiebeln, in Ringli schneiden
1	Gewürzgurke, in kleine Würfel schneiden
1 Zweig	Pfefferminz, fein hacken
200 gr	Quinoa
1 TL	Salz
2	Tomaten, Würfeln
6 dl	Hühnerbouillon

Dressing

1	Knoblauch, fein gehackt oder gepresst
2 TL	Limettensaft
3 EL	Olivenöl
½ TL	Paprikapulver
¼ TL	Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing in einer Schüssel das Olivenöl, den Pfeffer, den Limettensaft und das Paprikapulver gut vermengen. Den Knoblauch hinzu pressen und erneut gut mischen.

ZUBEREITUNG

1. Quinoa in Hühnerbrühe und Salz kochen.
2. Auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln, ab und zu Umrühren.
3. Das fertige Quinoa in eine grosse Schüssel geben und mit dem geschnittenen Gemüse sowie dem Dressing mischen.
4. Lauwarm Servieren.

PASST ZU

- Lamm