SOMMERSALAT MIT QUINOA

für 4 Personen
zubereiten: ca. 25 Minuten

Sauce

3 EL Zitronensaft
1 TL Honig
4 EL Mandelöl
1 Schaftzwiebel, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Salat

200 g Quinoa tricolore
Salzwasser, siedend
2 rote Peperoni, in Streifen
2 Fenchel, fein geschnitten
1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten (1)
4 Eier, wachsweich gekocht, halbiert oder geviertelt
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Basilikum, Blättchen abgezupft (2)

1 Sauce: Zitronensaft, Honig und Öl verrühren, Zwiebel beigeben, würzen.

2 Salat: Quinoa im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. weich köcheln, abtropfen, abkühlen. Quinoa, Peperoni, Fenchel und Basilikum (1) mit der Sauce mischen.

3 Fertigstellen: Salat anrichten, Eier darauf verteilen, würzen, mit Basilikum bestreuen.

Tipps
Den Salat mit Käse anreichern.
Der Salat ist auch eine ideale Beilage zu Grilladen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

BIOSUISSE

Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963