



Fruchtiger Quinoasalat

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

100 g	Quinoa	2	Orangen
30 g	Feta	100 g	Babyspinat
1/2	Granatapfel	3 EL	Pinienkerne
	Dressing:	1/2	Orange
1 EL	Olivenöl	1 EL	Balsamico weiß
1 TL	Ahornsirup		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Quinoa in ein feines Sieb geben und unter fließendem Wasser heiß abspülen. 350g Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Quinoa zugeben. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel den Quinoa 15 Minuten ziehen lassen.
2. Den Topf von der Herdplatte nehmen und ohne Deckel weitere 5 Minuten quellen lassen.
3. Die beiden Orangen filetieren, den Feta zerbröseln, den Babyspinat gut abwaschen, die Granatapfelkerne lösen.
4. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten.
5. Für das **Dressing** die halbe Orange auspressen und mit den restlichen Zutaten verrühren.
6. Alle Zutaten kommen in eine Schüssel und werden mit dem Dressing vermengt.