



## Gegrilltes Gemüse mit Quinoa-Salat

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

1 Tasse	Quinoa	2 Tassen	Gemüsebrühe
je 1	rote und gelbe Paprika	1	Zucchini
1	Aubergine	1	rote Zwiebel
2 EL	Olivenöl		Salz & Pfeffer
	Frische Kräuter nach Wahl		

### Für das Dressing:

3 EL	Olivenöl	2 EL	Balsamico
1	Knoblauchzehe		Saft einer Zitrone
	Salz & Pfeffer		

### Zubereitung

1. Die Quinoa gründlich unter fließendem Wasser abspülen, um die Bitterstoffe zu entfernen.
2. In einem Topf die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Quinoa hinzufügen. Die Hitze reduzieren und abdecken.
3. Für etwa 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Vom Herd nehmen, beiseitestellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Das Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Den Grill vorheizen oder eine Grillpfanne auf mittlere Hitze bringen. Das Gemüse gleichmäßig auf dem Grill verteilen und für etwa 10 Minuten grillen. Währenddessen das Dressing vorbereiten. Dafür Knoblauchzehe klein hacken und in einer kleinen Schüssel zusammen mit Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.
5. Das gegrillte Gemüse zusammen mit der Quinoa in einer großen Schüssel oder auf einer Servierplatte anrichten. Das Dressing über das Gemüse und die Quinoa gießen und vorsichtig vermengen. Nach Belieben frische Kräuter darüber streuen und servieren.