

# Quinoasalat mit Baumnüssen



Erstellt von  
Gerät

V-ZUG AG  
Comhair-Steam SE ab 2015

## Zubereitung

---

100 g Quinoa  
200 ml Gemüsebouillon

Quinoa in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen.  
Quinoa zusammen mit der Gemüsebouillon in dem Garbehälter geben, auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Garen.

### **Dämpfen 100°C während 30 Min.**

Quinoa aus dem Garraum nehmen und für 10 Minuten ziehen lassen.

50 g Baumnüsse, geröstet  
1 Stange Stangensellerie  
100 g Granatapfelkerne  
1 Apfel, rot  
150 Rotkabis

Stangensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen und in kleine Würfel schneiden. Rotkabisblätter in feine Streifen schneiden und Baumnusskerne grob hacken. Stangenselleriewürfel, Granatapfelkerne, Apfelwürfel, Rotkabisstreifen und die gehackten Baumnusskerne unter den lauwarmen Quinoa mischen.

6 EL Apfelessig  
6 EL Olivenöl  
1 EL Senf  
3 EL Wasser  
1 Schalotte  
2 EL Minze  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

Für das Dressing die Schalotte schälen und fein schneiden. Minze fein hacken. Alle Zutaten unter den Quinoasalat mischen.



## Tipps

---

Quinoasalat kann zusammen mit buntem Blattsalat serviert werden.

Die Baumnüsse können bei HL 180 °C im Ofen oder in der Pfanne geröstet werden.

## Zubehör

---

Porzellanform  $\frac{1}{3}$  GN

Gitterrost

