

## Fruchtiger Quinoa-Himbeeren-Salat mit Ziegenkäse

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Quinoa in einem Sieb abspülen. Wasser zum Kochen bringen. Quinoa hinzugeben. Aufkochen lassen und mit einem Deckel abdecken. Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Beiseitestellen und auskühlen lassen.

- 2 -

Für das Dressing Zitrone auspressen und Basilikum klein schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zusammen mit Basilikum, Zitronensaft, Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Quinoa vermischen.

- 3 -

Himbeeren halbieren und mit Quinoa-Salat vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaltstellen.

- 4 -

Basilikum grob zerkleinern. Zusammen mit Ziegenkäse zum Quinoa-Salat geben und vermengen.

### Zutaten für 6 Portionen

130 g Quinoa  
150 g Himbeeren  
1 Bund Basilikum  
110 g Ziegenkäse  
180 ml Wasser

### Für das Zitronendressing

1 Zitrone  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Honig  
1 Basilikumblatt  
Salz, Pfeffer

Mhmm.... da läuft einem schon beim Hingucken das Wasser im Mund zusammen... der sieht so erfrischend aus! Ja, der sieht nicht nur so aus, der schmeckt auch so, also worauf wartest du? Dieser süße Quinoa-Salat mit Basilikum, Zitronendressing, Himbeeren und Ziegenkäse ist ganz schnell zubereitet, gesund, frisch und einfach leeecker!

- 1 -