

Quinoasalat mit Himbeeren

Gesamtzeit: 30 min.
Portionen: 4



Zutaten:

200 g SCHNEEKOPPE Quinoa Mix
Prise Salz
1 TL bio Gewürzspezialitäten, Sorte: Baharat
200 g Beeren (z.B. Erdbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)
1.5 Avocados
250 g Datteltomaten
2 Salatherzen Mini Romana
1/2 Topf Minze
50 g Himbeeren
5 EL Bio Olivenöl
2 EL EL CUCINA® Italienischer Essig (z. B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P. besser D.O.P.)
1 EL Zitronensaft
1 TL Back Family Ahornsirup
2 EL Farmer Pistazien, geröstet und ungesalzen

Anweisungen:

Die Quinoa nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Baharat-Gewürz abschmecken. Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Avocados halbieren, entkernen und würfeln.
Die Tomaten waschen und nach Bedarf halbieren. Die Salatherzen waschen und grob zerzupfen.
Die Minze waschen und grob hacken. Für die Vinaigrette die Himbeeren waschen und mit dem Olivenöl, dem Essig, dem Zitronensaft und dem Ahornsirup pürieren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Pistazien ohne Zugabe von Fett in der Pfanne anrösten.
Die Quinoa mit den Beeren, der Avocado, den Tomaten, dem Salat und der Minze gut vermischen.
Die Pistazien über den Quinoa-Salat geben und mit der Himbeervinaigrette servieren.