

## **VEGETARISCH - 1 PORTION**

## QUINOA MIT SPINAT, GRAPEFRUIT UND NÜSSEN

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Quinoa in kochendem Salzwasser 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 2. Grobe Stiele am Blattspinat entfernen. Avocado und Grapefruit klein schneiden. Haselnüsse hacken. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.
- 3. Quinoa mit Avocado, Grapefruit, gehackten Haselnüssen, Blattspinat und Granatapfelkernen in einer Schüssel vermengen.
- 4. Aus Joghurt, Senf, Honig und Gemüsebrühe ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss über den noch warmen Quinoa träufeln und servieren.

## **ZUTATEN**

75 g Quinoa
50 g Blattspinat
0,25 Grapefruit
1 EL Granatapfelkerne
20 g Avocado
10 g Haselnüsse
1 EL Joghurt, 0,1 % Fett
0,5 TL Senf
1 TL Honig
1 EL Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer











