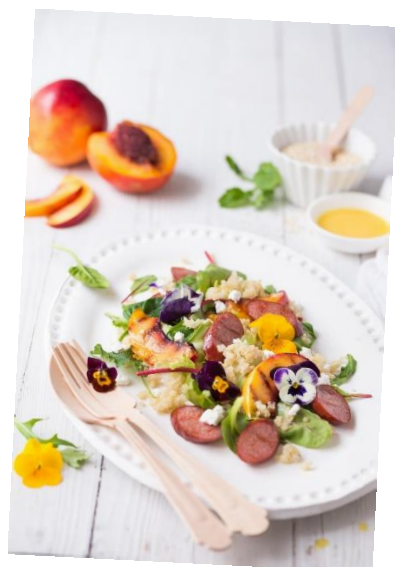


KABANOS QHINOA SALAT

Mit Ziegenfrischkäse und Pfirsichen

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

200 g weiße Quinoa
200 g Pflücksalat, Wildkräuter oder Babyspinat
gewaschen und geputzt
200 g Ziegenfrischkäse
3-4 Pfirsiche
2 TL Kokosöl (oder Butter)
4 EL Ahornsirup
300 g Houdek Kabanos Klassik
2 kleine Orangen
8 EL weißer Balsamico-Essig
8 EL Olivenöl
2 EL helles Mandelmus (optional)
2 EL Honig
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Essbare Blüten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Quinoa nach Verpackungshinweis zubereiten (Kochzeit ca. 15- 20 Minuten).
2. Für das Dressing die Orangen auspressen und den Saft mit Balsamicoessig, Olivenöl, Mandelmus (falls vorhanden) und Honig verquirlen. Nach Belieben mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Kokosöl in einer Grillpfanne schmelzen und die Pfirsiche darin von jeder Seite braten, bis sie Farbe bekommen. Mit zwei Esslöffel Ahornsirup beträufeln, kurz karamellisieren lassen, Pfirsiche aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Die Kabanos schräg in Scheiben schneiden und ebenfalls mit Ahornsirup in der Grillpfanne kurz anbraten.
5. Den Ziegenfrischkäse zerkrümeln, mit Quinoa und Salat vermischen und auf Tellern anrichten. Das Dressing darüber gießen. Die noch warmen Pfirsiche und Kabanossscheiben darauf verteilen. Mit essbaren Blüten garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Mein Bissen Bayern.

