

KABANOS QUINOA SALAT IM GLAS MIT PAPRIKA UND RADIESCHEN

FÜR 2 PERSONEN

Zutaten Dressing:

4 EL frisch gepresster Zitronensaft
4 EL Balsamico Bianco
1 TL Senf
1 TL Honig
1 EL fein gehackter Schnittlauch
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zutaten Salat:

60g Quinoa
1 Prise Salz
180ml Wasser
1 kleine gelbe Paprika
1 kleine rote Zwiebel
1 Packung Kabanos Klassik, 150g (2 Stück)
4 Radieschen
100g Schafskäse
2 Handvoll Salat, z.B. Lollo Bianco



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren und beiseite stellen.
2. Quinoa unter fließendem, kaltem Wasser in einem feinen Sieb waschen. Mit 180ml Wasser und einer Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Aufkochen und mit Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zur weiteren Verwendung im Topf quellen lassen.
3. Paprika waschen und in Würfel schneiden.
4. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
5. Die Kabanos schräg in Scheiben schneiden.
6. Radieschen waschen, putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schafskäse würfeln.
7. Salat waschen und trocken schütteln.
8. Alles in zwei große Schraubgläser schichten: Erst das Dressing, dann die Paprika, die roten Zwiebeln, das Quinoa, die Kabanos, die Radieschen, den Schafskäse und den Salat.
9. Vor dem Verzehr kräftig durchschütteln, bis alles gut vermischt ist.

