

Bolivien

Quinoa-Salat

Zutaten:

- 2 Tassen Quinoa
- 4 Tassen Wasser oder Brühe
- 2 Tassen Mozzarella-Käse
- 1 Tomate
- 12 frische Basilikumblätter
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- Optional: 2 Esslöffel Pesto und Balsamico-Essig (Aceto Balsamico) zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Quinoa gut waschen, um ein wenig den bitteren Geschmack zu entfernen, und 20 Minuten in Wasser oder Brühe bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis er weich und ein wenig transparent wird.
2. Tomaten und frischen Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
3. Basilikum hacken und 4 Blätter zum Dekorieren aufbewahren.
4. Alles mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Pesto (optional) mischen und würzen.
5. Auf einem Teller als Vorspeise servieren.

Der Salat kann mit Balsamico-Essig (Aceto Balsamico) dekoriert und in verschiedenen Formen serviert werden.

Guten Appetit!