

Quinoa Salad & Grillierter Halloumi

Zutaten

Für den Quinoa-Salat

½ Tasse Quinoa
2 Tassen frisch gehacktes Gemüse (z.B. Gurke, Mais, Paprika, Tomate und Rüebl)
3 gehäufte Esslöffel grob gehackte Petersilie
3 gehäufte Esslöffel grob gehackte Pfefferminze
1 Zwiebel fein gehackt
Saft einer halben Zitrone
½ Teelöffel Kreuzkümmelpulver
½ Teelöffel Zimtpulver
½ Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Rindsbouillon Nullkommanull
2 Esslöffel Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Grillierter Halloumi-Käse

200g Halloumi-Käse
1 Teelöffel Bouillon
1 Esslöffel Olivenöl
½ Teelöffel Zitronensaft

Methode

1. Den Halloumi-Käse mit der Bouillon, dem Olivenöl und dem Zitronensaft marinieren. Beiseite legen.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die gehackten Zwiebeln anbraten, Bouillon und Quinoa dazugeben und gut umrühren. 1 Tasse Wasser hinzufügen und die Quinoa aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, danach Deckel schliessen und auf dem warmen Herd lassen um das gesamte Wasser aufzunehmen. Nach dem Abkühlen die Quinoa mit der Gabel auflockern.
3. In einer Schüssel die Salatsauce zubereiten mit dem Saft der Zitrone, 2 Esslöffel Olivenöl, ½ Teelöffel Kreuzkümmelpulver, ½ Teelöffel Zimtpulver, ½ Teelöffel Paprikapulver. Das Dressing gut vermischen, dann das gehackte Gemüse und die Quinoa dazugeben und gut vermischen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Die Halloumi grillieren oder in der Pfanne braten und dazu den Quinoa-Salat servieren.

Tipp: Ich habe die Nullkommanull Rindsbouillon für einen reichen Umami-Geschmack verwendet. Sie können aber auch die vegetarische oder Geflügel-Bouillon von Nullkommanull verwenden.