



Quinoa Salat

Zutaten

Für den QUINOA SALAT:

0.5 Tasse Quinoa

2 Tassen frisch gehacktes Gemüse (z.B. Gurke, Mais, Paprika, Tomate und Rüebl)

3 gehäufte EL grob gehackte Petersilie

3 gehäufte EL grob gehackte Pfefferminze

1 Zwiebel fein gehackt

Saft einer halben Zitrone

0.5 TL Kreuzkümmelpulver

0.5 TL Zimtpulver

0.5 TL Paprikapulver

1 TL Nullkommanull Rinds Bouillon

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Für den GRILLIERTEN HALLOUMI:

200 g Halloumi

1 TL Bouillon

1 EL Olivenöl

0.5 TL Zitronensaft



Nacho Bowl

Zubereitung

1. Den Halloumi mit der Bouillon, dem Olivenöl und dem Zitronensaft marinieren. Beiseite stellen.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die gehackten Zwiebeln anbraten, Bouillon und Quinoa dazugeben und gut umrühren. 1 Tasse Wasser hinzufügen und den 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 EL Olivenöl, 0.5 TL Kreuzkümmelpulver, 0.5 TL Zimtpulver, 0.5 TL Paprikapulver. Das Dressing gut vermischen, dann das gehackte Gemüse und den Quinoa dazugeben und gut vermischen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Die Halloumi grillieren oder in der Pfanne braten und dazu den Quinoa Salat servieren.

Die Nullkommanull Rinds Bouillon verleiht einen reichen Umami-Geschmack. Es kann aber auch die Gemüse oder Geflügel Bouillon von Nullkommanull verwendet werden.