

# QUINOA MIT CHERRYTOMATEN UND KÜRBISKERNEN

---

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl oder Butter  
1 Zwiebel fein gehackt  
200 g Quinoa  
4 dl vegetabile Bouillon  
12 Cherrytomaten  
4 EL Kürbiskerne  
2 EL Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln  
Himalaya Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten, das Quinoa dazugeben und kurz weiterdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und auf kleinem Feuer weiter köcheln, bis die Bouillon aufgesogen ist. Die Cherrytomaten vierteln, den Schnittlauch fein schneiden und zum Quinoa dazugeben. Die Kürbiskerne darunter mischen, mit Zitronen-Olivenöl, Himalaya Salz und Pfeffer würzen. In einem Ring oder Quadrat anrichten und warm mit einer Zitronensauce (bereits im Rezeptordner vorhanden) servieren. Auch kalt als Salat wunderbar....

HAUPTSPEISEN