



## ONE POT-QUINOA GRIECHISCHER ART

(PSEUDO-)GETREIDE | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

200 g Müller's Mühle Quinoa  
200 g Tomaten  
3 EL Olivenöl  
etwas Zitronensaft  
einige geschnittene Rosmarinnadeln und  
Thymianblättchen  
Zucker  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
2 gelbe Paprikaschoten  
100 frischer Blattspinat  
ca. 450 ml Brühe

### Produktempfehlungen



QUINOA

### Zubereitungen

Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, die Tomaten in Würfel schneiden und mit 1 EL Öl, Zitronensaft, einigen Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Spinat waschen und putzen. Restliches Öl erhitzen, Paprikaschoten und Spinat dazugeben und andünsten. Quinoa einstreuen, Brühe angießen und abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen.

Feta zerbröseln, die Hälfte unter das Quinoa-Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quinoa-Gemüsemischung auf Tellern anrichten, mit restlichem Feta und Tomatenwürfeln garnieren und servieren.

Tipp: Servieren Sie das Quinoa griechischer Art mit gebratenen Putenbruststreifen.