

SOMMERLICHER QUINOA-SALAT MIT HALLOUMI

(PSEUDO-)GETREIDE | SALAT | 15-45 MIN | VEGETARISCH, GLUTENFREI



Zutaten (4 Portionen)

250 g Müller's Mühle Quinoa
300 g Halloumi
2 Minigurken
200 g Tomaten
1 kleines Bund Petersilie
2 EL Öl
Für das Dressing:
6 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft
1 TL Agavendicksaft
2 Stiele Minze
Salz, Pfeffer

Produktempfehlungen



QUINOA

Zubereitungen

1. Quinoa in einem Sieb gründlich mit lauwarmem Wasser abspülen und in einem halben Liter Salzwasser aufkochen. Dann Hitze auf kleine Stufe reduzieren und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
2. Halloumi in Scheiben schneiden. Grillpfanne mit Öl bepinseln und den Käse von beiden Seiten für je 2–3 Minuten braten. Alternativ den Halloumi auf dem Grill zubereiten.
3. Für das Dressing Minze hacken. Die übrigen Zutaten mit einem kleinen Schneebesen in einer Schüssel aufschlagen. Minze zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Minigurken in Scheiben schneiden, Tomaten achteln. Petersilie waschen und hacken.
5. Quinoa in eine Schüssel füllen und kurz abkühlen lassen. Mit dem Dressing und der Petersilie vermengen. Gurken und Tomaten zugeben. Alles zusammen mit gegrilltem Halloumi auf Tellern anrichten.