

FAMILIENHÄPPCHEN

WUNDERBARER BLUMENKOHLE-QUINOA-SALAT

mit Ras-el-Hanout-Dressing

Zutaten:

- Blumenkohl
- Helles Quinoa
- Petersilie
- Cashewnüsse

Quinoa nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen. Blumenkohl in sehr kleine Röschen schneiden. Cashewnüsse der Länge nach halbieren und beides in einer Pfanne anrösten. Mit Quinoa vermischen. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Dressing:

- Olivenöl
- Weisser Balsamico
- Zitrone
- Honig
- Salz
- Pfeffer
- Ras el Hanout (Gewürzmischung, zb. von FINE FOOD)

Alle Zutaten vermischen. Mit dem Balsamico sparsam umgehen. Gewürze je nach Geschmack, mehr oder weniger.

Tipp: Für eine vegane Variante Agavendicksaft anstelle von Honig verwenden.