

FAMILIENHÄPPCHEN

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. Petersilie klein hacken, Cashewnüsse der Länge nach halbieren und in einer Pfanne anrösten.

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.

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