

Quinoa Salat von Melvin Johner

Mengen für 20 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2587281406119309/Sommerlicher-Quinoa-Salat.html?portionen=10>

Gewürze: Pfeffer, Koriander, Salz, Kreuzkümel

1.2 kg Bulgur	Quinoa
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
20 Stück Tomaten	
10 Stück Zucchini	
500 g Frühlingszwiebeln	
4.0 Bund Petersilie, frische	
100 g Minze (frisch)	
2 cl Zitronensaft	
2.0 dl Olivenöl	

Die Quinoa unter fließendem Wasser sehr gut durchspülen damit die Bitterstoffe ausgespült werden. In der Gemüsebrühe 20 Minuten köcheln lassen, abgedeckt abkühlen lassen und anschließend etwas auflockern.

In der Zwischenzeit Tomaten und Zucchini klein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Kräuter fein wiegen. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel gut miteinander vermischen. Alles zur Quinoa geben, unterheben und abschmecken. Mindestens 1 - 2 Stunden ziehen lassen.