

Pikanter Quinoasalat mit Avocado

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

125 g	Weißer Quinoa oder bunter Quinoa
1	Avocado
1	rote Zwiebel
1	rote Paprikaschote
100 g	Tomaten
100 g	Mais
1 Bund	frischer Koriander
1	Knoblauchzehe
3 EL	Arganöl geröstet
½ TL	Chili Würzöl oder Tandoori Würzöl
2 EL	Himbeeressig
1 TL	Honig oder Agavendicksaft
	Salz und Pfeffer
	Schwarkümmelsamen



Zubereitung

Quinoa gründlich waschen und mit 250 ml Wasser in einem abgedeckten Topf zum Köcheln bringen. Circa zwölf Minuten garen und weitere zehn Minuten quellen lassen. Avocado und Paprika fein würfeln, Zwiebel in Ringe schneiden, Tomaten vierteln, Knoblauchzehe fein hacken und alles zusammen mit Mais und Quinoa in eine Schüssel geben. Arganöl, Chili oder Tandoori Würzöl, Himbeeressig mit Honig, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Das Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben und nach Belieben mit frischem Koriander und Schwarzkümmelsamen garnieren.