

Mediterraner Quinoa-Salat mit Fetacreme



► Beschreibung

Erfrischender Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse und cremigem Feta. Lässt sich gut vorbereiten und kalt essen.

► Zutaten

240 g Quinoa
600 ml Gemüsebrühe
250 g Cherry-Tomaten
1 Gurke
1 rote Paprika
200 g veganer Feta
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Frische Petersilie

► Zubereitung

1. Quinoa in Gemüsebrühe garen, abkühlen lassen.
2. Tomaten halbieren, Gurke und Paprika würfeln; Petersilie hacken.
3. Feta mit Zitronensaft und 1 EL Olivenöl cremig zerdrücken.
4. Quinoa mit Gemüse und Petersilie mischen, Fetacreme unterheben oder separat servieren.

► Zusatzinfos

Minze für extra Frische hinzufügen.

Erstellt mit der ZUTATO-App

