

Veganer Quinoa-Salat mit getrockneten orangen Tomaten

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 250 g orange Cocktailtomaten (ersatzweise rote oder gelbe)
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g roter Quinoa
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 250 g tiefgekühlte Dicke Bohnen (ersatzweise aus der Dose)
- 50 g Radieschen
- 10 Basilikumblätter
- 1 Avocado (reif)
- 1 Bio-Zitrone
- 1/2 TL Jodsalz
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1750 kJ
Energie (Kilokalorien):	419 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,3 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	9,5 g
Ballaststoffe:	9,3 g
Eiweiß:	13 g
Salz:	2,1 g

Zubereitung

1. Tomaten waschen und halbieren. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl beträufeln und die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf dem Backblech verteilen. Tomaten im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten trocknen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Im restlichen Olivenöl in einem Topf glasig dünsten.

Quinoa und 600 ml Wasser zufügen, aufkochen und Knorr Bouillon Pur Gemüse unterrühren. Bei mittlerer Hitze 9-10 Minuten kochen, bis der Quinoa weich ist. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

3. Tiefgekühlte Dicke Bohnen nach Packungsangabe kochen. Radieschen putzen und halbieren. Basilikum waschen und trocken schütteln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in Spalten schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Zitrone auspressen.

4. Quinoa, Tomaten, Bohnen, Radieschen und Avocado in eine Schüssel geben. Basilikum darüber zupfen und mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Tipps zu diesem Rezept

Zusätzlich mit schwarzen Oliven, Kapern und Brunnenkresse bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 5 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen