

# Quinoa Salat mit Gemüse

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 100 g Quinoa
- 30 g Buchweizen
- 5 EL Olivenöl
- 80 g gehackte Walnüsse
- 1/2 TL Ras el Hanout (optinoal)
- 350 g grüner Spargel
- 100 g Brokkolini (ersatzweise herkömmlicher Brokkoli)
- 100 g Erbsen grün tiefgefroren
- 400 g Salatgurke
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Französische Art
- 50 g Ricotta

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2114 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 506 kcal |
| Fett: | 35 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5,1 g |
| Kohlenhydrate: | 31 g |
| davon Zucker: | 6,5 g |
| Ballaststoffe: | 6,8 g |
| Eiweiß: | 12 g |
| Salz: | 0,43 g |

## Zubereitung

1. Quinoa und Buchweizen getrennt nach Packungsanweisung kochen. Getrennt in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Buchweizen in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl knusprig braten. Walnüsse und nach Belieben Ras el Hanout zufügen und 1 Minute mitbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Spargel am unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 12 Minuten garen. Herausnehmen und beiseitestellen.

3. Brokkolini waschen und mit den Erbsen in kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gurke waschen und der Länge nach in Scheiben hobeln oder schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

4. Knorr Salatkrönung mit 3 EL Olivenöl und 3 EL Wasser verrühren. Salatzutaten auf Teller anrichten. Mit zerkrümeltem Ricotta und Buchweizen-Walnuss Mischung bestreuen. Mit dem Dressing beträufeln und servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Tipp zur Unterstützung deines Immunsystems:

Dieses Rezept enthält Walnüsse. Da Walnüsse reich an Zink sind, ist auch dieses Rezept eine gute Zinkquelle. Zink unterstützt eine normale Funktion des Immunsystems.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 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