

GEMÜSEBÄLLCHEN QUINOA FRÜHLINGSSALAT

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet
Vegetarische Gemüsebällchen

200 g Quinoa

1 kleine rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 gekochte Rote Beete

50 g Rucola

6 Radieschen

1 Orange

1 Zitrone

Olivenöl

1 kleiner Bund Dill

Salz und Pfeffer

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Erlebe die Mischung verschiedener Aromen, die dieser leckere und vegetarische Salat bietet! Er eignet sich perfekt für ein leichtes Mittagessen oder als Beilage.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Quinoa

Koche das Quinoa nach Packungsangabe ca. 12 Minuten, bis es weich ist. Im Anschluss abgießen und abkühlen lassen.

Schneide die Rote Bete in Würfel und die Radieschen in Scheiben. Zwiebel und Knoblauch hacken und in etwas Öl glasig anbraten. Die Rote-Bete-Würfel dazugeben und kurz mit braten.

2. Mischung vermengen

Die Mischung mit dem Quinoa vermengen. Schäle die Orange bis auf das Fruchtfleisch und schneide sie in Stücke.

3. Gemüsebällchen anbraten

Mische den Quinoa-Mix leicht mit dem Rucola, der Orange und den Radieschen. Mit Olivenöl, Zitronenschale und -saft sowie Salz und Pfeffer würzen. Brate die Garden Gourmet Gemüsebällchen wie auf der Packung angegeben.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Salat in eine Schüssel geben. Teile die Bällchen und garniere sie mit Dill.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**