

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Quinoasalat mit Zucchetti und Walnüssen

Zutaten

60 g
Quinoa
450 g
Zucchetti
10 g
Walnüsse
½
Zitrone
2 EL
Sherry-Essig
6 EL
Olivenöl
2 TL
Salz und Pfeffer
2
Knoblauchzehen
30 g
frischer Basilikum
30 g
frische Petersilie

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Quinoa mit der doppelten Menge Wasser 10–15 Minuten aufquellen lassen und salzen. Zucchetti mit dem Schäler in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und würzen. Walnüsse von Hand zerbröseln und für die Deko beiseitelegen. Dressing: Zitronenschale und Saft, Essig, Öl, Pfeffer, Salz zusammen mit 2 Zehen Knoblauch mischen. Basilikum fein schneiden, Petersilie von Hand in grobe Stücke reissen. Zucchetti, Quinoa, Kräuter und Dressing zusammenfügen und untereinermischen. Anrichten und mit Walnüssen garnieren.

Rezeptgruppe: Haupt,Beilage,Vorspeise,Salat.

Dieses Rezept von [Veg-Info 2015-3](#) [3] wurde eingetragen von: Janine Wiczorek / 2016-01-27 15:28:16

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2319

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2319

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.koernlipicker.ch>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>