

„Warmer Quinoa-Salat mit Brokkoli, Chorizo und Nüssen“

(Salade chaude de quinoa aux brocolis, chorizo et deux noix)

Übersicht	Zutaten
Gang : Hauptspeise Portionen : 2 Schwierigkeitsgrad: Einfach Vorbereitungszeit: 25 Min.	<ul style="list-style-type: none">• 180 g Brokkoli• 100 g ETHIQUABLE Quinoa• 1 Chorizowurst (Länge ca. 7 cm), in Scheiben geschnitten• 1 Hand voll Cashewnüsse• 1 Hand voll Paranüsse• Salz, Pfeffer

Zubereitung

- ***Das Quinoa waschen und mit der doppelten Menge an gesalzenem Wasser ca. 15 Min. kochen.***
- ***Den Brokkoli in der Zwischenzeit ebenfalls in gesalzenem Wasser kochen.***
- ***Chorizostücke braten und Fett abtropfen lassen.***
- ***Nüsse zerkleinern.***
- ***Quinoa, Brokkoli, Nüsse und Chorizostücke in einer Schüssel vermengen. Salzen und pfeffern.***

Blog „Dans ma toute petite cuisine“

Beritgestellt durch Elodie

<http://dansmatoutepetitecuisine.blogspot.com>

Bon appetit!