



Quinoa Garnelen Salat

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten für 4 Personen:

600g White Tiger Garnelen, gekocht **von Escal**

250g Muscheln **von Escal**

200g Quinoa

1 Gurke

150g Kirschtomaten

100g Feta

1 rote Zwiebel

15cl Olivenöl

5cl Balsamico Essig

Saft einer Zitrone

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

1. Garnelen und Muscheln nach Packungsanweisung auftauen und abtropfen lassen.
2. Quinoa in einen Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. Quinoa und die doppelte Menge kaltes Wasser in einen Kochtopf geben. Das Ganze 15 Minuten bei starker Hitze aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
3. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden.
4. Die Gurken in kleine Würfel schneiden und die Kirschtomaten halbieren.
5. Alle Zutaten in einer Salatschüssel vermengen und Öl, Essig, den Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer hinzugeben.