

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Übriggebliebener Grillkäse
150 g	Quinoa
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Gurke
0.5 Stk.	Rote Zwiebel
4 Stk.	Radieschen
0.5 Tasse	Minzblätter, frisch
0.5 Tasse	Dille, frisch
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 EL	Grill Gemüse
1 Prise	Grill Knoblauch

Gurken Minz Quinoa-Salat mit Grillkäse

35—45 Min

Zubereitung

1 Zuerst Quinoa nach Packungsangabe zubereiten. 1EL des Kotányi Grill Gemüse Gewürzsalzes unterrühren.

2 Den Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Je nach Belieben kann das Kerngehäuse auch entfernt werden. Radieschen waschen und vierteln.

3 Die frische Minze und Dille fein hacken. Den Grillkäse in etwas Olivenöl nochmals in einer Pfanne erwärmen und mit einer Prise Kotányi Grill Knoblauch Gewürzsalz verfeinern.

4 Den Grillkäse in beliebig große Stücke schneiden und alle Zutaten für den Salat vermengen. Den Saft einer Zitrone darüber auspressen und nochmals gut verrühren. Abschließend mit frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.

TIPP: Am besten schmeckt's mit knusprigem Baguette.