



# 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 Knoblauch granuliert 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.

## Zutaten 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	♦ Grillgemüse Gewürzzubereitung
1 Prise	♦ Knoblauch granuliert

