



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

