Quinoa-saláta újragrillezett sajttal



35—45 Perc

Elkészítés

1 Elkészítjük a quinoát a csomagolás utasításai szerint, de belekeverünk egy evőkanál Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket.

2 Vágjuk a hagymát vékony csíkokra. Az uborkát megmossuk, és vékony szeletekre vágjuk. Mossuk meg és negyedeljük fel a retket.

TIPP: Az uborkának akár ki is kaparhatjuk a magját, hogy ne vizesítse a salátánkat.

3 A friss mentát és a kaprot apróra vágjuk. A grillezett sajtot egy serpenyőben kevés olívaolajon átmelegítjük, és egy csipetnyi Kotányi Grill fokhagymás fűszersót adunk hozzá.

4 A grillezett sajtot tetszőlegesen feldaraboljuk, majd a salátához keverjük. Facsarunk rá citromlevet, borsozzuk és alaposan összekeverjük. Egészségünkre!

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

300 g	Grill sajt, az előző grillezésről
150 g	Quinoa
2 ek	Olívaolaj
1 db	Uborka
0.5 db	Vöröshagyma
4 db	Retek
0.5 csésze	Menta, friss
0.5 csésze	Kapor, friss
1 db	Citrom
1 csipet	Tarkabors, egész
1 ek	Grill fokhagymás fűszersó
1 ek	Grill zöldség fűszerkeverék