

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen
200 g Quinoa
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 gekochte Rote Beete
50 g Rucola
6 Radieschen
1 Orange
1 Zitrone
Olivenöl
1 kleiner Bund Dill
Salz und Pfeffer



Erlebe die Mischung verschiedener Aromen, die dieser leckere und vegetarische Salat bietet! Er eignet sich perfekt für ein leichtes Mittagessen oder als Beilage.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Koche das Quinoa nach Packungsangabe ca. 12 Minuten, bis es weich ist. Im Anschluss abgießen und abkühlen lassen.
Schneide die Rote Bete in Würfel und die Radieschen in Scheiben. Zwiebel und Knoblauch hacken und in etwas Öl glasig anbraten. Die Rote-Bete-Würfel dazugeben und kurz mit braten.
- 2.** Die Mischung mit dem Quinoa vermengen. Schäle die Orange bis auf das Fruchtfleisch und schneide sie in Stücke.
- 3.** Mische den Quinoa-Mix leicht mit dem Rucola, der Orange und den Radieschen. Mit Olivenöl, Zitronenschale und -saft sowie Salz und Pfeffer würzen. Brate die Garden Gourmet Gemüsebällchen wie auf der Packung angegeben.
- 4.** Den Salat in eine Schüssel geben. Halbiere die Gemüsebällchen und garniere sie mit Dill.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE