

Julias Quinoa-Salat mit Roter Bete und Ziegenkäse

Für 4 Personen:

180 g Quinoa	3-4 Rote-Bete-Knollen	150 g Ziegenfrischkäse
2 Handvoll Baby-Blattspinat	1 Handvoll Walnusskerne	4 EL Olivenöl
3 EL Honig	1 EL Balsamico	1 EL Tahin
Salz, Pfeffer		

Den Backofen vorheizen. Den Quinoa nach Anleitung kochen.

Die Rote Bete Knollen mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) etwa 45-60 Minuten garen.

Dressing aus Olivenöl, Tahin, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer zusammenrühren.

Den Spinat waschen und gut trocknen, in Streifen schneiden.

Die Walnusskerne grob hacken. Die Walnüsse in der Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten und mit 1 EL Honig karamellisieren.

Den Ziegenfrischkäse mit den Händen etwas zerbröseln.

Nun die fertig gegarten Knollen schälen und in Würfel schneiden.

Quinoa, Rote Bete, Spinat, und Walnusskerne in einer Schüssel anrichten und das Dressing dazugeben. Zum Schluss den Käse darüberstreuen.

NN am 10. Januar 2018