

# Quinoa-Avocado-Salat

**250 g Quinoa** mit heißem Wasser abspülen, abtropfen lassen, mit **einem Esslöffel Olivenöl** in einem Topf kurz andünsten und mit **500 ml Wasser** ablöschen. Aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Topf vom Herd nehmen und Quinoa mit **Marrocan**, **3 EL Zitronensaft** und **Senf mit Honig** abschmecken. **2 Romanasalatherzen**, **3 Schalotten** und **eine Avocado** in Streifen schneiden. Avocado sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird. Aus **2 EL Zitronensaft**, **Salz**, **Pfeffer** und **2 EL Olivenöl** eine Vinaigrette herstellen und mit dem Salat, der Avocado und den Schalotten mischen und anrichten. Abgekühlte Quinoa nochmals abschmecken und draufgeben.

**grün & fett** = Produkte sind bei EL PUENTE erhältlich  
**schwarz & fett** = diese Zutaten werden zusätzlich benötigt

