

Quinoa-Fenchel Salat

4 Portionen

250g bunter Quinoa
2 Knollen Fenchel
1 TL Öl
1 Hand voll Cherrytomaten
Fenchelgrün

Dressing

6 EL Olivenöl
2 EL Zitrone
1 EL Apfelessig
1 TL Tahini (Sesammus)
1 TL Löwenzahnhonig oder Ahornsirup
1 Zehe Knoblauch
kleines Stück Ingwer
etwas Salz & Pfeffer



Anleitung:

Quinoa waschen und kochen. Fenchel in feine Streifen schneiden, mit etwas Öl vermengen und bei 180° Grad Umluft im Backofen für 10 Minuten backen. Gekochter Quinoa mit Fenchel vermengen. Cherrytomaten vierteln und untermischen. Fenchelgrün kleinschneiden und dazu geben.

Alle Zutaten für's Dressing gut vermengen, Knoblauch und Ingwer dazu pressen. Anschliessend Dressing unter rühren. Salat lauwarm oder kalt servieren.